ВИНОКУРЪ
•
ПИВОВАРЪ
•
МЕДОВАРЪ
•
ВОДОЧНОЙ МАСТЕРЪ
•
КВАСНИКЪ
•
УКСУСНИКЪ
и
ПОГРЕБЩИКЪ
•

SHOUT
SHARE
IT

- Винокуръ, пивоваръ, медоваръ, водочной мастеръ, квасникъ, уксусникъ, и погребщикъ
  -
  - Вино.
    - Хлебное или простое вино.
    - Водка.
    - Наливки.
    - Ликеры.
    - Разныя Домашнїя напитки.
    - Виноградное вино
  - Пиво.
  - Медъ.
  - Воды.
  - Квасы.
  - Уксусъ.
  - Нужныя замѣчанїя для погребщиковъ.
  - Узелки на память
- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7

Винокуръ, пивоваръ, медоваръ, водочной мастеръ, квасникъ, уксусникъ, и погребщикъ

Собрано изъ разныхъ иностранных и Россiйскихъ, сочиненiй и записокъ *Н. О.*

Во ГрадѢ С Петра,
печатано въ Императорской Типографiи,
иждив, И Глазунова, 1792 года.[1]

Свидѣтельствовалъ и подписалъ Коллежскiй СовѢтникъ и правящей должность Санктпетербургскаго Полицеймейстера.

Андрей Жандръ

Вино.

Хлебное или простое вино.

1

Для достаточной и прибыльной выгонки хорошаго простаго вина, надлежитъ имѣть ту предосторожность, чтобы всякаго хлѣба зерны обращаемы были въ солодъ сыро-молотные. Солодъ сей смоловши мѣлко и положа въ чанъ налить горячею водою. Сусло спустить въ другой чанъ, и оставшейся солодъ промыть раза три также горячею водою. Все то собирать въ одинъ чанъ, въ которой положить дрождей, на каждую четверть хлѣба по ведру. Закрыть плотно, чтобы не выходилъ духъ. Квасить до тѣхъ поръ, покамѣстъ идетъ въ верхъ пѣна; а какъ скоро начнетъ упадать, то тотчасъ разливши въ кубы двоить. При семъ надлежитъ имѣть великую осторожность; по тому что вино бываетъ невыходно отъ того, когда не докиснетъ или перекиснетъ. Четверть часа разницы дѣлаетъ въ выходѣ вина убытку ведра три. Узнавать же сїе слѣдующимъ образомъ: Высоту чана внутри раздѣли на равныя мѣлкїя части; и тѣмъ примѣтишь, какъ придетъ винная брага въ полную силу. Кубы и трубы надлежитъ непремѣнно чистить какъ можно чаще; по тому что отъ того будетъ вино чисто и безъ всякаго запаху. Дрожди разводить сусломъ слѣдующимъ образомъ: Сколько возмешь изъ бочки дрождей, столько же положи въ дрожди сусла; отъ чего будутъ дрожди безпереводно. Однимъ словомъ сказать, изъ всякой кислоты заквашенное дрождями вино быть можешъ. Для двоенїя водокъ вино лучше всего гнать изъ всякаго яроваго хлѣба, и хмѣлю не класть; по тому что рожь и хмѣль всякому спирту иногда служатъ во вредъ. Браги должно дѣлать столько, чтобы кубъ могъ быть оною наполненъ безъ остатку; ибо когда останется брага до того времени, какъ будетъ кубъ свободнымъ, то перекиснувъ потеряетъ всю свою силу.

2. Вино изъ картофеля.

Возми отъ тридцати до тридцати пяти фунтовъ земляныхъ яблокъ, или картофеля, которой бы былъ величиною въ дїаметрѣ около полудюйма. Вели его перемыть , а потомъ истереть вмѣстѣ

съ кожею на такихъ теркахъ, на какихъ трется хрѣнъ. Между тѣмъ вмѣсто тренїя его на теркахъ, можно какимъ нибудь образомъ раздавливать и толочь; также и вымыванїе не совсѣмъ необходимо нужно. Въ затертую кадку влей ушатъ кипятку, и дай стоять столько времени, покуда она столько остынетъ, чтобы рука могла ее терпѣть безъ нужды; потомъ всыпь въ нее истертой картофель, и размѣшавъ хорошенько дай еще стоять нѣсколько времени, и такъ остынуть, чтобы вода сдѣлалась теплотою на ровнѣ съ парнымъ молокомъ. Въ сїе время положи туда полкружки хорошихъ бѣлыхъ пивныхъ дрождей, и вели еще разъ хорошенько перемѣшать, и накрывъ кадку крышкою умажь всю на крѣпко глиною. На другой день начнетъ тотъ заторъ киснуть, на третей и того больше, а въ четвертой опустится и покажутся повсюду пузырьки, какъ признаки совершеннѣйшаго кисенїя. Послѣ того влей то въ кубъ и гони.

Или: Возми двадцать четыре фунта земляныхъ яблокъ; перемой и изотри ихъ сырыми; а между тѣмъ смѣли на мѣльницѣ пятнадцать фунтовъ овса. Сїю овсяную муку положа въ заторную кадку налей кипяткомъ, и перемѣшай муку съ водою хорошенько. Потомъ всыпь туда истертой картофель; и продолжай весломъ мѣшать до тѣхъ поръ, покуда все перемѣшается довольно. По прошествїи двухъ или трехъ часовъ подлей туда же три ведра воды и повтори мѣшанїе. Въ сїю смѣсь влей полторы кружки хорошихъ свѣжихъ пивныхъ дрождей, и перемѣшай еще разъ все гораздо. Послѣ того покрывши и хорошенько обмазавъ всю кадку, дай стоять сему затору отъ трехъ до четырехъ дней въ теплой избѣ; и какъ скоро осядетъ и покажутся на верху пузырьки, то приступай безъ замедлѣнїя къ перегонкѣ.

3. Выгонять вино для водокъ.

Возми не малое количество чистой и доброй ржи, на пр: фунтовъ пятдесятъ, и смоловъ оную всыпь въ дубовую кадку, которая прежде того должна быть внутри вымазана кислымъ тѣстомъ; и наливъ туда фунтовъ сто или нѣсколько больше горячей воды взмѣшай весломъ хорошенько. Потомъ подложи виноградныхъ, а въ недостаткѣ ихъ пивныхъ дрождей, или кислаго тѣста, или нѣсколько фунтовъ меду сырцу; взмѣшай еще одинъ разъ, и закрывъ плотно сукномъ или холстиною дай киснуть до тѣхъ поръ, покамѣстъ оное получитъ кисловатый запахъ, похожей нѣсколько на винный. При семъ примѣчать надлежитъ слѣдующее: 1) По крайней мѣрѣ треть кадки не

должно наполнять, а оставить сїе пространство для того, чтобы во время броженїя не выбивало вонъ. 2) Закваску сїю лучше производить въ умѣренно тепломъ покоѣ, нежели на холоду. 3) Естьли на мѣрку ржи подложить третью часть пшеничнаго солода, то водка выдетъ вкусомъ прїятнѣе, которую перегонять черезъ кубъ обыкновеннымъ образомъ.

4. Отнять изъ хлѣбнаго вина дурной вкусъ.

Наилучшее къ тому средство состоитъ въ томъ, чтобы въ наполненной виномъ перегонной кубикъ, смотря по величинѣ онаго положить при первомъ двоенїи отъ трехъ до шести горстей просѣянной золы, съ нѣсколькими горстями соли, и съ онымъ перегнать. Послѣднее же переганиванїе можетъ быть производимо безъ всего, и водка получится чистая.

Или: Назначаемое для наливанїя ягодъ хлѣбное вино передвоить напередъ черезъ щавель; посредствомъ чего вино будетъ имѣть весьма похожїй вкусъ французской водки; слѣдовательно и наливки съ оною сдѣланныя ни чемъ не уступятъ тѣмъ, которыя налиты бываютъ французскою водкою.

Водка.

1. Простая водка

Кромѣ обыкновеннаго и всѣмъ извѣстнаго передваиванїя черезъ кубъ простаго вина дѣлается еще водка слѣдующимъ образомъ:

Возми четверть пшена, развари въ котлѣ, и положивши въ кадку разведи теплою водою; потомъ положи дрождей и три фунта изъ квашни тѣста; когда вскиснетъ и перебродится, то положа въ кубъ перегони, и послѣ того передвой.

Или: Съ начала весны налить большую половину бочки виномъ; и когда начнутъ поспѣвать ягоды и древесныя плоды, наполнять оными бочку безъ разбора, какъ ягодами, такъ падалицею свѣжею и загнившею, не исключая огрызковъ и очистковъ яблочныхъ и грушевыхъ. Послѣ того, какъ бочка наполнится и нѣсколько постоитъ, первое вино слить и передвоить въ водку; а на оставшїе плоды налить опять вина, и дать постоять по долѣ; изъ чего по передвоенїи выдетъ опять водка, не уступающая вкусомъ вейновой.

2. Вода для водокъ.

Взявши какой нибудь спеціи, на пр: анису, или корицы, или гвоздики, истолки оную мѣлко, налей горячею водою, полагая на фунтъ спеціи воды три штофа; закрывши такъ крѣпко, чтобы не могъ выходить духъ, дай стоять сутки; потомъ вылей въ кубъ, и прибавя еще два штофа воды гони такъ какъ водку до тѣхъ поръ, покамѣстъ будетъ слышанъ запахъ той спеціи; а какъ станетъ пахнуть погономъ, то ее отними, и вторично въ двоеную воду прибавя той же свѣжей спеціи передвой такимъ же образомъ; естьли же кто желаетъ, то можно перегнать и еще разъ чрезъ ту же спецію. Сей троеной воды ежели положить одну чайную чашку въ штофъ спирту, то будетъ онъ запахомъ и вкусомъ какъ настоящая перегнатая чрезъ ту спецію водка.

3 Сыропъ для подслащиванія водокъ.

Возми сахару три фунта; истолокши его мѣлко налей на него штофъ чистой отварной воды; вари довольно сбирая всю накипѣвшую пѣну до тѣхъ поръ, покамѣстъ ее больше не останется; потомъ простудя, вылей въ штофъ; дай оному недѣли двѣ постоять, чтобы и оставшейся въ немъ тончайшей илъ весь на дно опустился. Тогда уже совокупляй сей сыропъ со спиртомъ, полагая его всегда въ четвертую часть противъ двоенаго вина.

4. Лимонная водка.

Возми одинъ фунтъ лимонной корки, и столько же фїалки; на оное налей десять штофовъ простой водки или двоенаго вина; дай стоять шесть сутокъ, а потомъ перегоняй тихо на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ выдетъ водки пять штофовъ.

Или: На 28 фунтовъ передвоенаго вина возми три фунта крупноистолченной лимонной корки и горсть соли; настоявши оное трои сутки передвой, и подсласти тремя фунтами сыропу.

5. Померанцовая водка.

Возми два фунта померанцовой корки, изрѣжь мѣлко, положи въ бутыль, налей ведро хорошаго пѣннаго вина, и закупоря поставь на недѣлю въ теплое мѣсто; потомъ выливъ оное настоянное вино совсѣмъ и съ коркою въ кубъ перегони надлежащимъ образомъ; а на конецъ подсласти распустя въ водѣ четыре фунта сахару и вскипѣтя оной довольно.

Или: Взять два фунта померанцовой корки, и обрѣзавъ съ оной мякоть налить ведро хорошаго вина; настаивать трои сутки и перегонять надлежащимъ образомъ.

Или: Четыре фунта померанцевой корки мочить трои сутки въ пяти штофахъ хорошаго вина; потомъ положа въ кубъ, и подбавя еще семь штофовъ вина перегонять до тѣхъ поръ, чтобы вышло водки семь штофовъ, которыя подсластить по обыкновенїю.

Или: Положить въ ведерной кубъ фунтъ померанцовой корки, пол-фунта бадьяну и по двадцати золотниковъ мушкатныхъ орѣшковъ, мушкатнаго цвѣту, стираксы, мастики, кардамону, корицы и гвоздики; наливши весь сей сборъ двойнымъ виномъ поставить на недѣлю въ вольной духъ, а потомъ перегнать.

Или: Взять на ведро вина фунтъ померанцовой корки, настаивать трои сутки; а между тѣмъ въ особливой небольшой склянкѣ настоять пять золотниковъ мѣлко истолченной гвоздики; смѣшавши сїе вмѣстѣ перегнать, подсластить патокою, и пропустить сквозь бумагу.

6.Гвоздичная водка.

Возми четверть фунта гвоздики, истолки ее мѣлко; налей на нее полведра двоенаго вина, и закупоря бутыль крѣпко поставь на солнце или въ теплое мѣсто на цѣлую недѣлю; потомъ свари изъ пяти фунтовъ сахару сыропъ; разведи онымъ водку, и взболтавъ хорошенько дай стоять еще сутки; наконецъ пропусти сквозь бумагу.

Или: Возми по два фунта гвоздичныхъ головокъ и изюму, и 24 золотника гвоздики; все сїе истолокши вмѣстѣ налей ведромъ двойнаго вина; настаивай недѣлю; перегони, и потомъ подсласти сыропомъ.

Или: Ведро простаго вина настаивай недѣлю съ двадцатью золотниками гвоздики; потомъ вливши въ кубъ приложи туда опять гвоздики пол-фунта и перегоняй по обыкновенїю. На подслащенїе полагай сахару по фунту на ведро.

7 Коришневая. водка.

Взять одинъ фунтъ самой свѣжей и толстокожной корицы, истолочь мѣлко, всыпать въ бутыль, налить на нее отъемнаго вина ведро, и закупоря крѣпко поставить на солнце, или въ теплое мѣсто на недѣлю; потомъ выливши въ кубъ гнать надлежащимъ образомъ. Послѣ того взять штофъ чистой воды, распустить въ ней фунтъ сахару; вскипѣтить сїе на огнѣ и тѣмъ подсластить.

Или: На ведро двоенаго вина положить 20 золотниковъ корицы, 10 золотниковъ гвоздики, 10 золотниковъ кардамону, 4 золотника маерану, по пригоршнямъ розмарину и шалфею, 4 корешка фїалки; все сїе настаивать въ хорошемъ винѣ трои сутки и перегонять по обыкновенїю.

Или: Взять фунтъ корицы; истолочь ее мѣлко и всыпавъ въ бутыль налить на нее четыре бутылки чистой отварной воды, и закупоря крѣпко поставить на теплую печь и дать стоять цѣлыя сутки; потомъ взболтавъ ту воду вылить въ кубъ и гнать чрезъ оной въ бутылку. Когда надвоится изъ того коришневой воды первая бутылка, то не снимая тотъ кубъ съ огня влить еще въ оной бутылку отварной же воды, и замазавъ оной гнать изъ него другую бутылку, потомъ такимъ же образомъ и третью. Послѣ того составя кубъ съ огня, и переливъ изъ него оставшую корицу въ другой кубъ, въ которой бы могло помѣститься воды пол-ведра, двоить покамѣстъ выдетъ изъ того коришневой воды три штофа. Потомъ взять пять фунтовъ сахару, развести его двумя бутылками коришневой воды и взварить сыропъ, которой вылить въ первую бутылку воды, и еще штофъ двоенаго вина; наконецъ налить три штофа водки и полторы бутылки коришневой воды; перемѣшавъ закупорить плотно и поставить на трои сутки въ теплое мѣсто; послѣ чего пропустить черезъ бумагу.

Или: На ведро хорошего отъемнаго вина положи въ кубъ три фунта сухихъ яблокъ, налей ихъ означеннымъ виномъ и перегони оное; потомъ истолки пол-фунта корицы и насыпавъ ее въ бутыль налей означенною водкою, и заткнувъ крѣпко пробку дай стоять недѣлю; а послѣ того выливши вмѣстѣ съ корицею въ кубикъ перегони самымъ малымъ огнемъ.

8. Бѣлая коришневая водка.

Возми фунтъ корицы, истолки, налей двумя штофами двоенаго вина; дай недѣлю стоять; потомъ перегони въ кубѣ до

самой капли; послѣ подсластя сыропомъ, перепусти сквозь сѣрую бумагу.

Или: Возми фунтъ корицы, истолки мѣлко, положи въ бутыль налей пол-ведромъ хорошаго простаго вина, или розмаринной водки, дай стоять въ тепломъ мѣстѣ недѣлю, и перегони. Съ начала пойдетъ крѣпкая, а при концѣ отъ часу бѣловатѣе, душистѣе и слаще; перегоняй ее до тѣхъ поръ, покамѣстъ уже пойдетъ безъ вкуса и безъ духа; послѣ все смѣшай, подсласти сыропомъ, и дай нѣсколько дней стоять, чтобъ отстоялась. Сїя водка чемъ долѣе стоитъ тѣмъ лучше, чище и свѣжѣе.

9. Розмарнинная водка.

Возми 28 фунтовъ двойнаго вина, фунтъ розмарину, горсть соли; давши стоять сутки трои перегони черезъ кубъ, и подсласти тремя фунтами сыропа.

10. Кардамонная водка.

Два фунта крупно-истолченнаго кардамону настоять чрезъ трое сутокъ въ трехъ штофахъ вина; послѣ того прибавя еще три штофа вина передвоить по обыкновенїю.

Или: Взять фунтъ кардамону, два фунта изюму; истолочь все в мѣстѣ, налить ведромъ двойнаго вина, настаивать недѣлю, и потомъ перегнать.

Или: Взять лимонной корки три фунта, корицы пол-фунта, калгану четверть фунта, гвоздики четверть фунта, кардамону четверть фунта, анису 9 золотниковъ, фїкалковаго корня четверть фунта, вина простаго ведро; настоявши трои сутки перегнать.

Или: На ведро вина, возми 12 золотниковъ кардамону, 6 золотниковъ анису, 4 золотника ангелики, 5 золотковъ гвоздики; настоявши недѣлю перегнать.

11. Ангеликовая водка.

Взять три фунта мѣлко-изсушеннаго дягильнаго корня, налить на него четыре штофа хорошаго отъемнаго вина; настоявши трои сутки влить въ кубъ, и прибавя пять штофовъ вина передвоить.

Или: Возми четверть фунта кардамону, 12 золотниковъ лимонной корки, ангелики четверть фунта, корицы четверть фунта и полтора ведра вина; настоявши четверо сутки перегнать.

12. Лавровая водка.

На 28 фунтовъ двойнаго вина возми два фунта мѣлко истолченныхъ лавровыхъ ягодъ; настоявши трои сутки перегони.

13. Тминная водка.

Возми полтора фунта тмину, истолки его не очень мѣлко, и положа въ кубъ налей на него ведро простаго хорошаго вина, и перегони; потомъ подсласти сыропомъ изъ двухъ фунтовъ сахару.

Или: Крупно истолченнаго тмину три фунта мочи три дни въ четырехъ штофахъ вина, и потомъ прибавя еще четыре штофа передвой и подслащивай надлежащимъ образомъ.

Или: Взять одинъ фунтъ тмину, 12 золотниковъ анису, 12 золотниковъ фїалковаго корня, 12 золотниковъ сухой лимонной корки. Сїи спеціи искроша и истолокши вмѣстѣ налить тремя штофами двойнаго вина и дать мокнуть двои сутки. На третей день прибавить туда два штофа ключевой воды, и гнать черезъ кубикъ до тѣхъ поръ, какъ водка начнетъ идти очень бѣла и не остра вкусомъ. Потомъ подсластя сыропомъ пропусти скковь сѣрую бумагу.

Водка тминная красная.

Взять пол-фунта тмину, четверть фунта кишнецу двенадцать золотниковъ анису, и полтора ведра вина, и гнать черезъ кубъ сквозь сѣрую бумагу.

14. Сосновая водка.

Набрать молодыхъ сосновыхъ шишекъ, положить въ кубъ, налить виномъ и замазавъ дать стоять трои сутки; потомъ

перегнать и подсластить сыропомъ.

15. Персиковая водка.

На ведро вина положить два фунта толченыхъ персиковъ, поставить на печь на трое сутокъ, а потомъ передвоить. Послѣ того нарвать двои пригоршни березоваго листу, также листу черной смородины и черемушнаго и одну горсть мяты; все сїе положить въ водку на одинъ день, а потомъ слить и подсластивъ употреблять.

Или: Возми два фунта персиковыхъ ядеръ или горькаго миндалю, истолки оныя въ иготи, и положа въ глиняной горшокъ налей не много водою, чтобы было не очень густо, но такъ какъ кисель; накрывъ сїе крышкою замажь тѣстомъ, поставь въ печь въ средней жаръ, и дай стоять двои сутки; пототъ выложа изъ него ядры въ кубъ налей на оныя пол-ведра водки и четверть фунта изюму, перегони черезъ кубъ и подсласти изъ двухъ фунтовъ сахару сыропомъ.

16. Полынная водка.

Возми два фунта анису и фунтъ полыни, налей на то ведро простаго вина, настаивай двѣ недѣли, и послѣ перегони.

Или: На двадцать восемь фунтовъ двоенаго вина возми три четверти фунта полынныхъ верхушекъ и горсть соли, дай постоять недѣлю, и потомъ прибавя туда три фунта меду перегони.

Или: Возми фунтъ анису и полфунта мѣлко искрошенной полыни, налей на оное ведро простаго вина и перегони надлежащимъ образомъ.

17. Анисная водка.

Возми одинъ фунтъ тмину, двенадцать золотниковъ анису, двенадцать золотниковъ сухой лимонной корки, двенадцать золотниковъ фенхелю, и девять золотниковъ фїалковаго корня. Все сїе истолокши вмѣстѣ налить тремя штофами передвоеннаго вина или спирта, и дать мокнуть сутки. На другой день прибавить

туда два штофа ключевой воды, и гнать чрезъ кубикъ до тѣхъ поръ, какъ водка начнетъ идти бѣла и не остра вкусомъ; послѣ чего подсласти сыропомъ изъ двухъ фунтовъ сахару и перепусти сквозь сѣрую бумагу.

Или: Истолокши крупно три фунта анису настаивать трои сутки въ пяти штофахъ хорошаго отъемнаго вина, и послѣ прибавя еще семь штофовъ вина передвоить.

Или: Возми двадцать восемь фунтовъ хорошаго отъемнаго вина; три фунта крупно истолченнаго анису, шесть золотниковъ фїалковаго корня и горсть соли; настаивай все сїе двои сутки, и потомъ перегони.

Или: Возми фунтъ анису, ведро вина; перегони по тихоньку; а для подцвѣту истолки съ горсть анису и положи подъ трубочку въ платкѣ, чтобы водка шла сквозь его. Естьли же кто желаетъ имѣть сїю водку зеленую, то взять березовыхъ листовъ, высушить, истолочь съ горсть, и положить въ платокъ подъ трубку.

Или: Возми фунтъ анису, двенадцать золотниковъ тмину, девять золотниковъ фїалковаго корня и десять съ половиною золотниковъ сухой лимонной корки; искроша и истолокши все вмѣстѣ налей шестью штофами хорошаго отъемнаго вина и перегони.

18. Зорная водка.

Налей четыре фунта зори хорошимъ двойнымъ спиртомъ, дай стоять семь сутокъ, потомъ влей въ четвертныя штофы и подсласти сыропомъ.

19. Водка Малороссїйская запеканка.

Водку простую сперва передвоить съ лимонною коркою, и налить оной въ бутыль четыре штофа; потомъ взять двенадцать золотниковъ корицы, четыре золотника гвоздики, пять золотниковъ бадьяну, пять золотниковъ кардамону, одинъ золотникъ мушкатнаго цвѣту и два мушкатныхъ орѣшка; все сїе истолочь и положить въ ту же бутыль, которую обмазать тѣстомъ толщиною въ три пальца, и ставить въ вольной духъ въ печь на четыре ночи; по утрамъ же вынимать и болтать; послѣ четырехъ сутокъ слить и подсластить сыропомъ; полагая сахару на штофъ по фунту.

Или: Возми три золотника корицы, пять золотниковъ гвоздики, одинъ золотникъ кардамону, столько же перцу; по три золотника инбирю, померанцовой очищенной корки, бадьяну, анису, кишнецу, цитвару, мастики, фїалковаго корня; по одному золотнику роснаго ладану и тмину; три золотника розмарину, одинъ золотникъ дикаго перцу, три золотника мушкатнаго цвѣта, одинъ золотникъ горчицы, одинъ золотникъ укропнаго сѣмя, шесть золотниковъ стираксы, да всякаго хлѣба по двенадцати зеренъ. Весь сей наборъ положить въ большую бутыль, и взлить на оной ведро анисной водки; потомъ обмазать и облепить всю бутыль вокругъ хлѣбнымъ тѣстомъ толсто, и закупорить крѣпко; только чтобы бутыль была не полна; поставить въ печь послѣ того какъ вынутся хлѣбы; и сїе продолжать двенадцать дней съ ряду. При томъ осматривать всякой разъ, не будетъ ли на тѣстѣ трещинъ, и замазывать оныя буде они окажутся. По прошествїи двенадцати дней оную водку слить и сохранять для употребленїя.

20. Рябиновая водка.

Набрать рябины, и насыпавъ бочку налить виномъ; потомъ заквасить дрожжами и дать стоять двѣ недѣли и перегнать два раза.

Или: Когда созрѣетъ рябина, тогда набрать оной ягодъ, очистить и оборвать ягоды отъ стебля, перетолочь въ ступахъ, покласть въ кадки, чтобы было накладено до половины оныхъ; налить горячею водою; укутать кадки и увязать по плотнѣе, чтобы духъ не выходилъ, и держать такимъ образомъ двенадцать сутокъ; а какъ рябина закиснетъ, и верхъ въ кадкѣ покроется гущею такъ какъ у винной браги, тогда брать изъ кадки совсѣмъ и съ гущею, перегонять черезъ казанъ или кубъ какъ брагу, и въ четвертой перегонъ будетъ весьма хорошая водка.

21. Малиновая водка.

Возми два фунта малины, и восемь золотниковъ мѣлко искрошеннаго фїалковаго корня; наливъ на сїе ведро двойнаго вина настоять оное чрезъ шестеро сутокъ, потомъ выливъ въ кубикъ перегонять по обыкновенїю.

Или: На ведро вина полагать сырой малины фунтъ, настаивать двои сутки, перегнать и подсластить надлежащимъ

образомъ.

22. Вишневая водка.

Когда вишневыя деревья начнутъ распускаться, и столько будутъ еще пучечки листовъ; тогда набрать оныхъ пучковъ, насыпать въ бутыль, и налить водкою; отъ чего водка получитъ вкусъ вишневой, а цвѣтомъ будетъ зеленая.

23. Мятная водка.

Возми самаго хорошаго простаго вина два ведра, фунтъ мяты, двенадцать золотниковъ полыни, двенадцать золотниковъ анису, восемь золотниковъ розмарину, пять золотниковъ гвоздики, пять золотниковъ корицы, пять золотниковъ кардамону, двенадцать золотниковъ шалфею; положи все то въ бутыль и замазавъ поставь на трои сутки въ теплое мѣсто, потомъ перепусти сквозь сѣрую бумагу.

Или: На двадцать восемь фунтовъ хорошаго отъемнаго вина возми два фунта мяты, горсть соли и три фунта меду, и давши трои сутки постоять перегоняй.

Или: Возми хорошаго простаго вина ведро, пол-фунта мяты, шесть золотниковъ полыни, четыре золотника розмарину, три золотника гвоздики, три золотника кардамону, и шесть золотниковъ шалфею, и наливши на нихъ вышепоказанную мѣру вина въ кубъ замазавъ дай стоять съ тѣми спеціями трои сутки въ тепломъ мѣстѣ или на солнцѣ; потомъ перегони, и подсласти сыропомъ.

24. Шалфейная водка.

Возми ведро простаго вина, полфунта шалфею, двенадцать золотниковъ кишнецу, шесть золотниковъ укропу , четырнадцать золотниковъ шиповникова или розоваго цвѣту; положа всѣ сіи спеціи въ кубъ налить на оныя вино и замазавъ дать стоять двои сутки, потомъ перегнать и подсластить.

Или: Возми фунтъ шалфею, четверть фунта кишнецу, двенадцать золотниковъ укропу, вина два ведра; всѣ сіи травы

положа въ вино перегнать по тихоньку и подсластить.

25. Лавенделевая водка.

Возми двадцать четыре золотника лавенделева цвѣту, шесть золотниковъ корицы и столько же гвоздики; наборъ сей истолочь и налить на него двоенаго вина десять штофовъ, настаивать недѣлю; потомъ положить ломоть хлѣба обмазанной медомъ, и гнать весьма тихо.

26. Яблочная водка.

Всыпать въ бочку свѣжихъ яблокъ, налить простымъ виномъ, и какъ постоитъ полгода, то сцѣдя съ яблокъ жижу влить въ котелъ и подсластить какъ надобно сладко; потомъ дать раза три вскипѣть, наблюдая при томъ ту осторожность, чтобы вино не вспыхнуло; послѣ дать въ котлѣ на погребѣ устояться; когда медъ осядетъ на дно, то его слить, и на шесть ведеръ сего слитаго вина прибавя полтора ведра воды гнать черезъ кубикъ, потомъ пропустить сквозь сѣрую бумагу.

27. Шиповниковая водка.

Взваренаго въ меду шиповникова цвѣту настаивать двойнымъ спиртомъ недѣли двѣ, отъ чего водка будетъ сладкая и желтаго цвѣта.

28. Травная водка.

Возми маерану, шалфею, корицы, гвоздики, мушкатныхъ орѣшковъ по четыре золотника, сахару четыре фунта, хорошаго простаго вина пол-ведра; дать сутки трои постоять, а потомъ перегонять.

Или: Возми маерану, шалфею, иссопу и душицы по двѣ горсти, ангелику пять золотниковъ, анису горсть; кипарисныхъ стружекъ, базилику и можжевеловыхъ ягодъ по двѣ горсти,

мятныхъ сѣмянъ и немѣцкой мяты по горсти, изюму фунтъ, померанцовой корки четверть фунта, розмарину горсть; налей на сїе ведро двойнаго вина, и давши постоять недѣлю перегони.

Или: Возми сосновыхъ шишекъ, золототысячнику, донной травы, листу черной смородины, зори, полыни, бедренцу, немѣцкой мяты, розмарину, и малиннаго корня по равному количеству; наклади тѣмъ полной кубикъ, налей двойнымъ виномъ, дай сутки трои постоять, и потомъ перегони.

Или: Возми маерану, шалфея, иссопу, тмину по тридцати шести золотниковъ; корицы, гвоздики, мушкатныхъ орѣшковъ, мушкатнаго цвѣту, кардамону и стираксы по пяти золотниковъ; розмарину и лимонной корки по четверти фунта; мастики пятнадцать золотниковъ, и горсть можжевеловыхъ ягодъ; на весь сей наборъ налей полтора ведра водки и настаивай шестеро сутокъ; потомъ положи туда два фунта изюму и обмазанной медомъ ломоть хлѣба, и перегоняй весьма тихо.

29. Водка изъ разныхъ кореньевъ.

Возми десять золотниковъ корицы; гвоздики, мушкатныхъ орѣховъ, мушкатнаго цвѣту, фїалковаго корня, калгану, мастики и стираксы по пяти золотниковъ; налей на сей наборъ десять штофовъ водки, и положа два фунта толченаго изюму настаивай шестеро сутокъ, и гони весьма тихо; мастику же должно класть въ то время, когда будешь гнать.

Или: Возми мушкатнаго цвѣту, мушкатныхъ орѣшковъ, гвоздики, кардамону и стираксы по восми золотниковъ; корицы и померанцовой корки по двенадцати золотниковъ; мастики четверть фунта; весь сей наборъ истолочь и наливъ съ четвертью ведро двойнаго вина дать стоять шестеро сутокъ; потомъ положить въ кубикъ ломоть хлѣба обмазанной медомъ, и гнать весьма тихо.

Или: Возми пїоннаго корня, иру, солодковаго корня, калгану, ревеню, корицы, гвоздики, кардамону, инбирю по двенадцати золотниковъ; розмарину тридцать золотниковъ, бадьяну двенадцать золотниковъ, стручковаго перцу четыре золотника, шалфею восемь золотниковъ, маерану четыре золотника, мушкатныхъ орѣшковъ восемь золотниковъ; петрушки, нѣмецкаго тмину, ангелику, померанцовой корки, розоваго цвѣту по двенадцати золотниковъ; всему сему набору дай настояться въ двоеномъ винѣ шестеро сутокъ, и потомъ перегони весьма тихо.

30. Зборная водка.

Возми двенадцать золотниковъ корицы, столько же кардамону, пять золотниковъ гвоздики, двенадцать золотниковъ мушкатныхъ орѣховъ, столько же мастики, восемь золотниковъ стираксы, двадцать восемь золотниковъ лимонной корки, восемь золотниковъ анису; все сїе положа въ кубикъ налить ведромъ двойнаго вина и замазавши держать четверо сутокъ въ тепломъ мѣстѣ, а потомъ перегнать надлежащимъ образомъ.

31. Крѣпительная водка.

Возми десять золотниковъ корицы, одинъ золотникъ кардамону, четыре золотника гвоздики, десять золотниковъ мушкатныхъ орѣшковъ, и столько же мастики, четырнадцать золотниковъ лимонной корки, восемь золотниковъ анису, пятнадцать золотниковъ стираксы и два золотника канцелярнаго сѣмя; всѣ сїи спецїи истолочь, положить въ бутыль, налить на нихъ ведро хорошей двойной водки, и дать стоять въ тепломъ мѣстѣ двенадцать сутокъ.

Или: Возми по пяти золотниковъ корицы, мушкатныхъ орѣшковъ, мушкатнаго цвѣту, бадьяну и кардамону; четыре золотника пїоннаго корня; по пяти золотниковъ кишнецу, розмарину, фїалки, анису, тмину, базилику, маерану, шалфею и мяты; пол-фунта лимонной корки. Всѣ сїи коренья истолочь кромѣ травъ и лимонной корки, положить на ведро двойной водки, влить въ бутыль, и дать стоять двенадцать сутокъ въ тепломъ мѣстѣ.

Или: Возми корицы, мушкатнаго цвѣту и мушкатныхъ орѣшковъ по четверти фунта; десять золотниковъ гвоздики, четверть фунта кишнецу, двадцать одинъ золотникъ калгану и столько же розоваго цвѣту, четверть фунта стираксы и столько же мастики, пригоршни розмарину, пучекъ шалфею, четыре корешка фїалки. Все сїе истолочь, налить ведромъ двойнаго вина и поставить на печь или въ теплую баню на трои сутки; потомъ передвоить очень тихо; по перегонкѣ положить въ оную водку четверть фунта солодковаго корня, дать стоять трои сутки и потихоньку слить; потомъ подсластя сыропомъ пропустить сквозь сѣрую бумагу.

32. Желудочная водка.

Возми по четверти фунта кишнецу и инбирю, двенадцать золотниковъ гвоздики, шесть золотниковъ мушкатныхъ орѣховъ; истолочь мѣлко и положить въ четыре штофа хорошаго отъемнаго вина, прибавя туда по полтора золотника шафрану и бобровой струи; дать стоять шестеры сутки, и передвоя подсластить.

33.Миндальная водка.

Возми шесть бутылокъ французской водки, пол-фунта миндальныхъ и четверть фунта абрикосовыхъ ядеръ, которыя очистя истолки и положи въ водку, прибавя туда золотникъ наломанной корицы, горсть кишнецу, два фунта сахару, и закупоря настаивай недѣлю; потомъ взвари бутылку воды, и простудя смѣшай съ сею настоянною водкою, пропусти сїю сквозь суконку и разлей по бутылкамъ.

34. Желтая водка.

На ведро двоенаго вина взять по двенадцати золотниковъ розмарину, калгану, мастики, корицы, мушкатныхъ орѣховъ и роснаго ладану; шесть золотниковъ анису, пять золотниковъ шафрану, фунтъ чистаго терпентину; все сїе истолочь и положить въ кубъ, кромѣ мастики и шафрану; шафрану же положить только половину; а мастику завязавши въ ветошку опустить въ кубъ на ниткѣ, и дать стоять въ тепломъ мѣстѣ пять дней; потомъ гнать потихоньку; другую же половину шафрана положить на воронку, когда пойдетъ изъ куба водка.

35. Голубая водка.

Настой въ хлѣбномъ винѣ тимїана, мяты, мелиссы, чернаго тмина, лимонной корки, лавроваго листа и синяго вибернельнаго корня; и перегоняй черезъ кубъ, то и пойдетъ водка цвѣтомъ голубая.

36. Водки подкрашивать.

Синяя и Голубая.

Настоять въ водкѣ васильковъ или черной пимпинели.

Желтая.

Настоять съ шафраномъ, или съ куркумою, или съ желтымъ сандаломъ.

Желтая.

Настаивать съ мелиссою , или мятою, или вероникою, или петрушечными листьями, или селдерейною зеленью, или хреновыми листьями.

Красная.

Настаивать съ сандаломъ или сушеною черникою.

Фіолетовая.

Настаивать съ подсолнечными сѣмянами.

Померанцовая.

Настаивать сушеною, или и того лучше свѣжею померанцовою коркою.

37. Чтобъ не было въ водкѣ пригори.

Назначенное для водки вино надлежитъ первой разъ перегнать, положа въ него половинную часть противу вина воды; гнать ее въ обыкновенномъ кубикѣ, наблюдая при томъ, чтобы воды въ водку не попало; къ чему наивѣрнѣйшій способъ есть тотъ, чтобы не болѣе водки выгонять, какъ половинное число противъ положеннаго въ кубикъ хорошаго вина. Потомъ выгнанную изъ вина двойную водку настоявъ душистыми спеціями, какія кому угодны, перегонять такимъ же образомъ; то есть: положа въ водку равную мѣру противъ ее воды, наблюдая при томъ туже самую предосторожность.

Наливки.

1. О домашнихъ наливкахъ вообще.

Ягоды лучше всего наливать не простымъ виномъ, но водкою; да и водкою не простою, а двоеною съ ягодами тогожъ самаго сорта. То есть: наполнить напередъ тѣми ягодами третью часть кубика, и налить простымъ хлѣбнымъ виномъ; двоить обыкновеннымъ образомъ водку, а потомъ въ сію водку полагать третью часть отварной чистой воды и тѣмъ уже наливать на ягоды. Для самаго помянутаго двоенія употреблять также ягоды

свѣжїя а не сухїя. То же судно, въ которое наливаться будетъ наливка, насыпать всегда ягодами такъ, чтобъ оное ими немного только было неполно. И какъ водка отъ сего еще прежде наливанїя приметъ въ себя запахъ тѣхъ ягодъ, то натурально и въ наливкѣ не можно уже будетъ никакъ слышать обыкновеннаго ея хлѣбнаго запаха и вкуса.

2. Водка для наливокъ.

Взять хлѣбнаго вина безъ пригори одно ведро, дождевой или колодезной воды столько же, и полтора фунта виннаго камня. Все сїе перемѣшавши вмѣстѣ перегнать черезъ кубъ такъ, чтобы вышло полведра. Сею водкою наливай что хочешь.

3. Красная смородиновка.

Возми смородины сколько потребно, насыпь ее въ муравленой горшокъ или въ большую муравленую банку, налей ординарнымъ виномъ по произволенїю, и завязавъ бумагою поставь въ печь въ вольной духъ; на верхъ же завязанной бумаги натычь булавкою несколько дырочекъ, и дай оному въ печи стоять четырнадцать часовъ; а послѣ сливъ оное чисто подсласти сахаромъ, сколько онаго будетъ потребно.

Или: Возми фунтъ мѣлкаго сахару, два фунта смородины; положи въ бутыль, и поставь на солнце на недѣлю; потомъ слей въ чистыя бутылки и закупоря поставь въ песокъ.

Или: Возми смородины обобранной десять фунтовъ, и толченаго сахару восемь фунтовъ; все сїе перемѣшавши прибавь къ тому полфунта свѣжаго розоваго цвѣту; всыпь въ бутыль, и налей на все означенное десять бутылокъ рѣчной воды и штофъ французской водки; закупоря слабо и завязавши ветошкою поставь на солнце. Когда ягоды побѣлѣютъ, тогда перенеси бутыль въ холодное мѣсто и зарой на пол-часа въ песокъ; а какъ отстоится на чисто, разлей по бутылкамъ, которыя закупоря и засмоля поставь также въ песокъ. Оставшїя же ягоды пережавши процѣди, и когда отсядетъ, то разлей также по бутылкамъ.

Или: Собравъ съ вѣточекъ красной смородины сорокъ фунтовъ положи въ боченокъ, которой бы былъ съ желѣзными обручами; положи туда десять фунтовъ мѣлкаго сахару; влей сорокъ бутылокъ воды и два штофа французской водки. Все оное

закупоря крѣпко поставь на погребъ; черезъ шесть мѣсяцовъ разлей по бутылкамъ, которыя закупорь и засмоли. Черезъ нѣсколько дней можно будетъ сей напитокъ употреблять; но чемъ долѣе онъ стоитъ, тѣмъ лучше.

Или: Насыпавъ полъ бутыли смородины налей на нее вина столько, чтобы ягоды были онымъ покрыты, и завязавъ оную поставь на солнце на двѣ недѣли; потомъ сливши съ ягодъ, взвари съ сахаромъ, коего положи по произволенїю.

4. Черная смородиновка.

Черную смородину, по причинѣ острой ея кислоты надлежитъ наливать одною французскою водкою.

5. Вишневка.

Возми свѣжихъ вишенъ; истолки оныя въ ступѣ такъ, чтобы всѣ косточки въ нихъ были перебиты; потомъ положи оныя въ боченокъ, налей ординарнымъ самымъ лучшимъ виномъ, и закупоря поставь въ теплое мѣсто и дай стоять цѣлую недѣлю. Потомъ сцѣдивъ съ гущи подсласти взваренымъ сахаромъ по произволенїю, и разлей въ бутылки, кои закупоря крѣпко поставь на погребъ въ песокъ.

Или: Возми четыре штофа вишневаго морсу; вари его на жару, чтобы вскипѣлъ раза четыре, снимая съ него прилѣжно всю пѣну; положи два фунта сахару, и дай вскипѣть съ сахаромъ еще два раза; потомъ налей въ тотъ подвареной морсъ штофъ персиковой водки подслащенной сахаромъ, и еще дай вскипѣть два раза; послѣ того остудя вылей въ горшокъ, которой закрывъ и замазавъ поставь часа на четыре въ печь въ вольной духъ.

Или: Возми самыхъ спѣлыхъ вишенъ; вычистивъ изъ нихъ косточки положи тѣло въ чистую вѣтошку, и въ станкѣ выдави весь сокъ; налей въ бутыль столько морсу, сколько французской водки, а косточки истолокши положи туда же; потомъ положи на всякой штофъ по золотнику толченой корицы; дай стоять шесть недѣль и всякой день болтай, а послѣ слей; изъ гущи же выжавъ сокъ подвари съ сахаромъ по произволенїю, и тѣмъ подсласти.

Или: Возми спѣлыхъ вишенъ; всыпь оныя въ бочку или боченокъ, только не очень полно; налей оныя хорошимъ виномъ, и дай стоять мѣсяцъ или долѣе; послѣ чего разлить по бутылкамъ

и держать на погребу въ пескѣ.

Или: Возми самыхъ спѣлыхъ вишенъ; ощипли оныя съ хвостиковъ въ чистую наполненную ключевою водою чашку; послѣ того сцѣди воду съ вишенъ на чисто; потомъ положи вишни въ деревянную нарочно для того сдѣланную ступу, и растолки ихъ, или раздави такъ, чтобъ косточки и ядра раздробились. Потомъ возми мѣшечикъ изъ чистаго полотна, опусти оной во втулку бочки; складывай въ оной вишни ложкою а не руками; завяжи мѣшечикъ крѣпко; налей молодымъ виноградным виномъ, которое съ вишнями начнетъ бродить, не смотря на то что хотя бы уже само собою и перебродило. Когда броженїе кончится, то возми шесть золотниковъ гвоздики, шесть золотниковъ корицы; по три золотника калгану, мушкатнаго цвѣту и кардамону; все сїе истолокши вмѣстѣ и положа въ мѣшечикъ опусти въ вино на снуркѣ и заткнувъ бочку дай полежать въ винѣ нѣсколько недѣль; послѣ чего разлей по бутылкамъ.

Или: Истолки вишни вмѣстѣ съ косточками; потомъ вынувъ изъ бочки дно всыпь оныя въ бочку, чтобъ оная толчеными вишнями наполнилась почти вся; послѣ настружи серебаринныхъ или шиповниковыхъ прутьевъ, и помочивъ оныя стружки двои сутки въ свѣжей водѣ, всыпь оныхъ нѣсколько на вишни передъ гвоздь, чтобъ вишни не могли проходить сквозь трубку; потомъ вставя въ бочку дно и насыпавъ на вишни подъ втулку тѣхъ же стружекъ съ полную горсть наполни бочку виноградным виномъ, положа въ оное сахару, гвоздики и корицы по произволенїю, и послѣ втулку заколоти крѣпко. Попрошествїи дней десяти можно ту бочку почать, наблюдая при томъ то, что сколько будетъ сцѣжено, столько же наполнять виноградным виномъ. Ежели будетъ поступаемо такимъ образомъ, и вишневка будетъ содержана всегда въ чистотѣ, то оная черезъ цѣлой годъ не испортится.

Или: Возми спѣлыхъ вишенъ сладкихъ и кислыхъ по ровну; высушивъ оныя въ печи такъ, чтобъ не пересохли, истолки въ иготи гораздо мѣлко; примѣшай въ оныя смотря по количеству вишенъ толченой гвоздики, корицы и мушкатнаго цвѣту. Потомъ изъ того состава сдѣлай шарики величиною съ куриное яйцо; положа оные на доску поставь въ хлѣбенную печь, гдѣ высушивъ оные положи къ мѣсту. Когда же будетъ потребно сдѣлать вишневку, то разбей оныя шарики мѣлко и налей на оныя сладкаго вина.

6. Рябиновка.

Налить на рябину три четверти французской водки и четверть сладкаго вина, и дать настояться на солнцѣ.

Или: Набить полонъ боченокъ рябины, и разогрѣвъ патоки влить въ боченокъ теплую, и дать стоять три мѣсяца; послѣ того разлить по бутылкамъ.

Или: Дождавшись, какъ на деревѣ рябина выдержитъ морозъ или по крайней мѣрѣ два, то набравъ оной насыпать боченокъ, величиною въ анкеръ, полонъ, однако не утрясая, а насыпая просто; потомъ разогрѣть патоку, чтобъ сдѣлалась жидка и не весьма горяча, и лить въ боченокъ столько, сколько войдетъ по самую втулку, и закупоривъ пробкою поставить въ такое мѣсто, гдѣ бы не слишкомъ было тепло, однако и не холодно. Учинивъ сїе надобно имѣть за нимъ смотрѣнїе; ибо какъ скоро ягоды смѣшаютъ свой сокъ съ патокою, и станетъ усиливаться кислота, тогда около втулки начнетъ шипѣть и будутъ проскакивать пузырики. Сїе время надобно примѣчать; и для самаго того пробку не надобно заколачивать крѣпко, а только заложить ею скважину боченка. Но чтобъ не выбило ее духомъ отъ кислоты, то надобно привязать ее къ боченку поперегъ веревкою. Въ вышепомянутое же время откупоривъ бережно влить въ боченокъ стаканъ французской водки, отъ чего помянутое шипѣнїе тотчасъ уймется. Тогда покатавъ немного боченокъ, чтобъ ягоды лучше смѣшалися съ медомъ и сокомъ ихъ, и закупоривъ также не крѣпко пробкою, поставить на мѣсто, и также примѣчать по прежнему; и какъ скоро зашипитъ въ боченкѣ опять, то повторить то же самое, то есть унять стаканомъ французской водки, и опять закупоривъ по прежнему поставить, и повторять помянутое вливанїе водки всякой разъ, какъ скоро вновь окажется шипѣнїе. Сїе воспослѣдуетъ не болѣе четырехъ или пяти разъ; и во всѣ сїи разы надлежитъ лить водку, которая умѣщается вся, не смотря на то что боченокъ съ начала казался полонъ; ибо ягоды и медъ даютъ ей всегда мѣсто. Наконецъ рябиновка сїя бунтовать перестанетъ; и тогда закупоривъ ее крѣпко поставить въ подполъ или винной погребъ, и не разливать до Іюня мѣсяца. Въ сїе время, какъ сдѣлаются жаркїе дни, то боченокъ сей мѣстахъ въ двухъ, а особливо по концамъ скрутить хорошею веревкою, а пробку прикрѣпить наикрѣпчайше черезъ боченокъ проволокою , и поставить на солнце. Наливка сїя не успѣетъ въ немъ отъ солнца нагрѣться, какъ весь боченокъ начнетъ самъ собою туда и сюда кататься; и тогда надлежитъ его остудить во льду въ ледникѣ, и дать стоять тамъ всю ночь до половины другаго дня; а потомъ выставить опять на солнце; и какъ по прежнему согрѣется, то опять остудить и сдѣлать также. Послѣ сего надобно уже сливать въ большїя бутыли, для того что много отляжется лагера. Когда же въ бутыляхъ наливка отстоится и будетъ чиста, тогда разливать уже бережно въ мѣлкїе бутылки, и закупоривая оныя

крѣпче заливать смолою. Тогда наливка сія чемъ долѣе будетъ стоять въ сихъ бутылкахъ, тѣмъ будетъ чище и лучше вкусомъ.

Чтожъ касается до оставшагося въ большихъ бутыляхъ лагера, то оной можно вылить опять въ боченокъ на тѣже ягоды, а потомъ налить тотъ боченокъ крѣпкимъ медомъ, и дать постоять мѣсяца четыре; изъ того выдетъ также очень не дурная наливка.

7. Костяничная наливка.

Набравши костяники, насыпать полной боченокъ, налить хорошимъ виномъ или водкою, и закупоривъ дать стоять недѣли двѣ или три; потомъ слить, подсыропить медомъ или сахаромъ, и пропустить сквозь суконной мѣшокъ.

8. Крыжовниковка.

Насыпать полную бутыль спѣлаго крыжовника, и налить французской водки сколько взойдетъ; дать стоять на солнцѣ довольное время, чтобы настоялась; а потомъ слить оную, и на тѣ же ягоды наливъ крѣпкимъ португалькимъ виномъ дать опять настояться; потомъ слить, и смѣшавъ съ перьвою настойкою подварить въ котлѣ съ сахаромъ, полагая на каждую бутылку толченаго сахару по полуфунту, и не давать вскипѣть больше пяти разъ, снимая прилѣжно накипѣвшую пѣну; послѣ чего остудя разлить по бутылкамъ и сохранять въ пескѣ.

9. Малиновка.

Накласть свѣжей малины въ муравленой кувшинъ, у котораго бы горло было не широко, по самое горло; закупоря и засмоля вырыть въ землѣ яму глубиною въ пять четвертей, и оной кувшинъ поставя въ землю зарыть; а на зиму смѣтать на томъ мѣстѣ стогъ сѣна, Въ Маіѣ же мѣсяцѣ кувшинъ изъ земли вынуть, и вино бережно слить въ бутылки; но стараться дѣлать сіе въ такомъ мѣстѣ гдѣ бы не было солнца.

Или: Возми спѣлой малины; перебравъ оную на чисто положи въ боченокъ такъ, чтобы оной былъ полонъ; налей хорошимъ виномъ или французскою водкою, и заткнувъ оставь настаиваться

восемь дней; послѣ опусти туда небольшое количество толченой корицы и гвоздики; наконецъ сливши бережно разлей по бутылкамъ, закупори и засмоли.

Или: Протри спѣлую малину сквозь полотенцо, или сквозь сито; морсу сему дай отстояться; и отстоявшееся чисто слей въ бутылки, и положи въ оныя по нѣскольку кусочковъ сахару. Сїи бутылки затыкать пробками не должно, но свертывать изъ бумаги остроконечныя трубочки и вставливать въ горлы вмѣсто пробокъ. Послѣ того поставь ихъ дней на пять или на шесть на солнце. Естьли же нѣтъ солнечнаго сїянїя, а случится пасмурная погода, то поставь ихъ въ нѣкоторомъ отдаленїи отъ огня; но тутъ сокъ можетъ очень легко испортиться. Въ теченїе сихъ шести дней должно сокъ сей ежедневно процѣживать сквозь частое сито, и всякой разъ прибавлять кусочка по два сахару. Послѣ чего составить сїи бутылки съ солнца въ холодноватое мѣсто, и чрезъ каждыя два дни процѣживать сквозь сито до тѣхъ поръ, покамѣстъ оной совершенно будетъ чистъ, и чтобъ не окисъ; къ чему времяни около трехъ недѣль потребно; а тогда закупориваются бутылки на крѣпко пробками и сохраняются въ погребу. Сахару же кладется, сколько кому за благо-разсудится, или смотря по тому, сладкой ли должно быть наливкѣ, или не очень сладкой.

Или: Взять въ пять ведеръ чистой выпаренной боченокъ; положить въ него три ведра съ половиною малины и одно ведро бѣлаго вина, и закупоривъ дать стоять; потомъ когда не слышно будетъ виннаго запаху сцѣдить въ другой боченокъ; поставить на двои сутки чтобъ отстоялось; а какъ отстоится, то опять слить въ третїй боченокъ. Потомъ положить въ чистую кострюльку два штофа отвареной воды и шесть фунтовъ сахару, дать кипѣть, а пѣну снимать. Послѣ того взять три яичные бѣлка, взбить какъ можно крѣпче, положить въ кострюльку, дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока бѣлокъ сдѣлается черенъ; потомъ процѣдить сквозь салфетку, вылить въ малиновку, и дать стоять на льду двѣ недѣли не трогая съ мѣста; и какъ отстоится, разлить въ бутылки, закупорить и засмолить.

Подобно сему наливать французскою водкою; но съ тою только разностїю, что на пяти-ведерной боченокъ класть ягодъ четыре ведра съ половиною; а въ прочемъ поступать все по вышеписанному.

10. Клубнишникъ.

Насыпать клубники въ бутыль по плеча, или сколько кто за благоразсудитъ; а по сему размѣру, сколько въ высоту ягоды въ бутылѣ займутъ мѣста, противъ того налить три части французской водки, а четвертую сладкаго вина, дать настояться; потомъ разлить по бутылкамъ, закупорить и засмолить.

11. Черемуховка.

Насыпать въ бутыль черемухи пересыпанной прежде сахаромъ сколько потребно; потомъ трясти въ бутылѣ ягоды до тѣхъ поръ, покамѣстъ онѣ смякнутъ, и наливъ шесть штофовъ французской водки и штофъ бѣлаго вина, дать настояться; потомъ разлить по бутылкамъ, закупорить и засмолить.

12. Можжевеловка.

Возми на ведро вина фунтъ свѣжихъ можжевеловыхъ ягодъ, растолки мѣлко въ иготи, положи въ полотняной мѣшечикъ и опусти оной въ вино; дай мѣшечку висѣть въ бочкѣ двѣ недѣли заткнувши втулку и не допуская туда воздуха. Потомъ истолки немното корицы и гвоздики, завяжи ихъ въ особливыя мѣшечки, и опусти въ вино чтобъ висѣли, а на дно не упали; послѣ того подсластить сыропомъ и разлить по бутылкамъ.

13. Черничникъ.

Набравъ ягодъ насыпать боченокъ; налить три доли хорошаго вина, а четвертую воды, и закупоривъ дать стоять чемъ долѣе тѣмъ лучше; потомъ подсластя разлить по бутылкамъ.

14. Терновка.

Возми спѣлыхъ терновыхъ ягодъ, растолки ихъ мѣлко, поваляй въ шарики и поклавъ на чистую доску запеки въ хлѣбной печи; послѣ чего храни сїи шарики въ сухомъ мѣстѣ, чтобъ не заплѣснѣвѣли. Потомъ возми краснаго винограду, ощипли

начисто съ вѣточекъ, положи на сковороду и запеки. Осенью во время собиранїя винограда возми терновыя шарики и запеченой виноградъ, положи въ приготовленную бочку, налей добрымъ молодымъ виномъ; заткни ее и не допускай никакъ воздуху до тѣхъ поръ, покамѣстъ начнетъ бродить. Тогда открой втулку, и дай вину свободное броженїе. Когда же вино перебродитъ и отляжетъ, то выпускай трижды въ день изъ гвоздя, въ каждой разъ по шести бутылокъ, и вливай оное опять въ бочку во втулку. Сїе должно продолжать недѣли двѣ, отъ чего получишь отмѣнную терновку. Ежели угодно, то можно прибавить вкусу спущенїемъ въ бочку по немногу корицы и гвоздики съ небольшимъ количествомъ ясеневыхъ стружекъ. Вино сїе не прежде должно начинать, какъ уже тогда, когда терновникъ отцвѣтетъ.

Или: зрѣлыя терновыя ягоды высушиваются сперьва на доскахъ или на рѣшеткахъ въ печи такъ, чтобъ ихъ можно было всѣ истолочь; ими наполняется мѣшечекъ, которой вмѣстѣ съ другимъ небольшимъ мѣшечкомъ, насыпаннымъ небольшимъ количествомъ толченой гвоздики, корицы и двумя или тремя разрѣзанными лимонами кладется въ боченокъ съ обыкновеннымъ виноградным виномъ; а естьли надобно, то всыпается въ оной нѣкоторое количество и толченаго сахару. Послѣ того дается бочкѣ двѣ недѣли стоять, мѣшая каждой день помянутыя мѣшечки чистою палочкою, отъ чего вино получаетъ красной колеръ и прїятной вкусъ.

15. Яблоновка.

Яблоки для сей наливки надобно употреблять не лучшїя, но падалицу хотя не самую первую, а среднюю, и при томъ на половину со сладкихъ и на съ кислыхъ яблокъ. Всѣ ихъ разрѣзывать напередъ на четверо и высушивать въ лѣтнее время на а пототъ въ печи. Наливать ихъ хорошимъ отъемнымъ виномъ, разогрѣвъ оное на передъ въ котлѣ, чтобы было горячее. Боченки, въ которыхъ будетъ наливаться сїя наливка, скручивать крячемъ, равно какъ и втулки какъ можно крѣпче; а безъ того они не выдержатъ. Скрученыя же зарывать на шесть недѣль въ землю, и тамъ давать по волѣ бродить и настаиваться; послѣ чего будетъ сїя наливка готова; и тогда разкрутя разлить ее по , засмолить и поставить въ песокъ.

16. Абрикосовка.

Изрѣжь въ небольшїя кусочки четыре фунта абрикосовъ, разбей косточки, и вынувъ изъ нихъ ядры истолки ихъ, положи въ бутыль вмѣстѣ съ абрикосами и налей водкою, прибавя туда фунтъ сахару, немного корицы, семь головокъ гвоздики и не много мушкатнаго цвѣта. Закупори бутыль крѣпче; дай стоять двѣ или три недѣли, не забывая ее всякой день болтать; потомъ разлей по бутылкамъ и зарой въ песокъ.

17. Брусничникъ.

Набравъ ягодъ насыпать бочку; налить три доли водки, а четвертую долю воды, дать стоять двѣ недѣли; потомъ слить въ другое судно, подсластить сыропомъ и давши отстояться разлить по бутылкамъ.

18. Розоновка.

Сдѣлай изъ полу-фунта сахару сыропъ не очень густой; положи въ него фунтъ розоваго цвѣту, и вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ будетъ густъ; послѣ выжми туда сокъ изъ одного лимона и дай раза два вскипѣть; послѣ того простуди, и налей пол-штофа французской водки и пол-штофа португальскаго вина; дай стоять до тѣхъ поръ, покамѣстъ получитъ цвѣтъ; а тогда разлей по маленькимъ бутылочкамъ и сохраняй для употребления.

19. Дулевка.

Взять дуль[2] не самыхъ свѣжихъ, но не много припущенныхъ, то есть начавшихъ улеживаться и внутри покраснѣвшихъ; разрѣжь ихъ напередъ на четверо; высуши въ лѣтнее время на солнцѣ, а потомъ въ печи; наливай хорошимъ отъемнымъ виномъ, но не холоднымъ, а разогрѣвъ оное въ котлѣ, чтобы было горячее; далѣе же поступай точно такъ, какъ сказано выше сего о яблоновкѣ.

20. Наливка изъ винныхъ ягодъ.

Возми фунтъ винныхъ ягодъ; истолки оныя въ иготи; налей на нихъ штофъ французской водки и перемѣшай хорошенько; потомъ выливъ то въ бутыль, и закупоря крѣпко поставь на солнце, и дай стоять цѣлой мѣсяцъ; по прошествїи же онаго слей всю водку долой; разведи двумя штофами бѣлаго ренскато вина, и подсластя по произволенїю разлей по бутылкамъ и поставь въ песокъ.

21. Каманичникъ или Ежевичникъ.

Возми мѣрку меду и пять мѣрокъ спѣлыхъ каманичныхъ ягодъ, разотри оныя и смѣшай съ медомъ; подбавь къ тому въ шесть разъ больше французской водки, то есть тридцать шесть мѣрокъ; поставь на огонь; повари довольно, снимая пѣну; снявши съ огня процѣди сквозь полотенцо; дай перебродить и устояться; потомъ опять повари, снимая пѣну; и сливши въ чистую посуду дай еще перебродить и отлечь; послѣ того разлей по бутылкамъ, закупоривъ засмоли и поставь въ погребъ.

22. Лимонная наливка или Ликеръ.

Возми шесть свѣжихъ лимоновъ да два фунта сахару; оботри всю верьхнюю кожу симъ сахаромъ хорошенько; оставшуюся же сѣрую кожу надрѣжъ кругомъ не много ножичкомъ, только не до самаго соку; и проколовъ лимоны на сквозь деревяннымъ гвоздемъ или веретеномъ положи въ стекляную банку, а сверхъ оныхъ сахаръ и обтертую сахаромъ желтую кожу или цедру. Потомъ на все сїе налей одинъ штофъ французской водки, и поставь банку на солнце, чтобъ стояла шесть недѣль, или до тѣхъ поръ, какъ лимоны въ водкѣ лягутъ на дно банки; послѣ чего сливъ разлей по бутылкамъ и сохраняй для употребленїя.

Лимоны же очень могутъ быть годны для дѣланїя пунша.

Ликеры.

1. Чайной ликеръ.

Возми полфунта хорошаго зеленаго чаю; положи въ какую нибудь съ крышкою посуду, налей на то штофъ кипятку, и

закрывши крѣпко дай стоять до тѣхъ поръ, покамѣстъ простынетъ; потомъ вылей настоявшуюся воду въ шесть штофовъ двоеной водки; выжми туда сквозь салфетку и траву, и закупоря хорошенько дай стоять восемь дней; послѣ того вливши то въ кубикъ, и прибавя туда четверть фунта того же чаю и два штофа отварной воды перегоняй на тихомъ огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ выдетъ три штофа спирту, которой подсласти крѣпкимъ сыропомъ и пропусти скозь бумагу.

2. Лимонной ликеръ.

Возми тридцать самыхъ свѣжихъ лимоновъ; изрѣжъ корки ихъ въ самые мѣлкія и тонкія части, стараясь не касаться бѣлаго ихъ тѣла; налей ихъ четырмя штофами двойной водки и тремя штофами воды, прибавя туда корки съ четырехъ померанцевъ, горсть истолченнаго кишнецу и четыре гвоздики; дай стоять на солнцѣ мѣсяцъ; послѣ чего перегони черезъ кубикъ такъ, чтобъ вышло спирту два штофа, которыя подсласти самымъ густымъ сыропомъ и пропусти сквозь бумагу.

3. Анисной ликеръ.

Истолки мѣлко полфунта анису; настой его въ четырехъ штофахъ двойной водки во время пятнадцати дней; потомъ положи въ кубикъ съ прибавкою двухъ штофовъ воды, и перегоняй до тѣхъ поръ, покамѣстъ выдетъ спирту два штофа; послѣ чего подсласти крѣпкимъ сыропомъ и пропустя сквозь бумагу сохраняй для употребленія.

4. Коришневой ликеръ.

Возми фунтъ чистой корицы, выбирая корки большія, чистыя, ломкія, пріятныя и для вкуса и для запаху; истолки гораздо мѣльче, и настаивай 15 дней въ четырехъ штофахъ двойной водки; послѣ того прибавя туда два штофа отварной воды перегоняй на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ выдетъ спирту два штофа, которой подсласти обыкновеннымъ образомъ взваря сыропъ на коришневой водѣ.

5. Полынный ликеръ.

Возми осмнадцать горстей полынныхъ верхушекъ, прежде нежели трава сїя пойдетъ въ сѣмяна; прибавь къ нимъ четверть фунта корицы и десять золотниковъ можжевеловыхъ ягодъ; налей сїе осмью штофами двойной водки; дай стоять двѣ недѣли; потомъ прибавя два штофа воды выгони спирту четыре штофа, которыя подсласти сыропомъ и пропусти сквозь бумагу.

6. Лѣкарственной ликеръ.

Разрѣжъ два лимона пополамъ; очисти и разрѣжъ также два бѣлыхъ яблока; положи въ судно, съ полуфунтомъ толченаго сахару и штофомъ добраго бургонскаго вина, шестью гвоздиками, небольшимъ количествомъ толченой корицы, и померанцовой воды. Закрой все сїе хорошенько и дай стоять три или четыре часа; потомъ сцѣди. Ежели надобно придать мускусовой или амбровой запахъ, то надлежитъ завернуть кусочикъ сихъ спеціїй съ толченымъ сахаромъ, завернувши въ хлобчатую бумагу въ воронку, сквозь которую все то пропустить.

Разныя Домашнїя напитки.

1. Французская водка.

Возми виноградnаго вина дрожжей, и перегони чрезъ кубъ два раза.

Или: Набери всякихъ гнилыхъ фруктовъ и ягодъ, какъ на пр: яблокъ, грушъ, сливъ, изюму, чернослuву, винныхъ ягодъ, коринки[3], однимъ словомъ всего что ни случится; наклади въ бочку, налей водою, положи виноградnаго вина дрожжей; и когда то закиснетъ, то перегони черезъ кубъ три раза.

Или: Возми ведро хорошаго отъемнаго вина; положи въ оное фунтъ чистыхъ березовыхъ угольевъ; дай стоять до тѣхъ поръ, покамѣстъ вся нечистота упадетъ на дно, и водка сдѣлается чиста; послѣ того слей, и сохраняй для употребленїя.

Или: Возми три ведра простаго вина; и полведра молока, и передваивать до тѣхъ поръ, покамѣстъ изъ всего выдетъ половина; послѣ того прибавя въ выгнатую водку четверть ведра молока, полгорсти ржанаго хлѣба, восемь бутылокъ ренскаго, шесть фунтовъ изюму, два фунта сахару, гони до тѣхъ поръ, покамѣстъ выдетъ водки десять штофовъ, которую разливши въ боченки сохранять для употребленїя.

Или: Возми ведро простаго вина и перегони его съ двумя фунтами изюму.

Или: Возми простаго вина три ведра; положи въ него полведра свѣжаго молока, и вливши въ кубъ передваивай; однакожъ при томъ надобно смотрѣть, чтобъ гнать его до тѣхъ поръ, пока будетъ идти чисто, и чтобъ не нагнать въ него нималѣйшей части погону; пробуя часто на хлопчатую бумагу, чистоль на ней сей спиртъ сгараетъ и не остается ли на бумагѣ влажности; въ противномъ же случаѣ гнать перестать. Потомъ прибавить въ тотъ спиртъ еще четверть ведра воды и столькожь молока и гарнецъ ржанаго хлѣба перегнать въ другой разъ; наконецъ сливши въ новой дубовой боченокъ положить въ него четыре бутылки бѣлаго ренскаго вина, три фунта изюму и одинъ фунтъ сахару, и закупоря крѣпко поставить въ погребъ.

2. Виноградное вино изъ воды.

Налей 12 фунтовъ чистой проточной воды въ котелъ, и поставя оной на огонь вари до тѣхъ поръ, чтобъ оныя до десяти фунтовъ укипѣло; потомъ ту вареную воду вливши въ чистой

боченокъ, положи въ оную два съ половиною фунта сахару и четверть штофа водки; а послѣ воду въ боченкѣ болтай; и когда еще оная не простыла, то опусти въ нее ломоть домашняго печенаго и поджаренаго на решеткѣ хлѣба, намазавъ оной бѣлыми пивными дрождями; потомъ боченокъ заколотивъ крѣпко втулкою поставь въ теплое мѣсто, и дай ему хорошенько перебродить. Когда же то нѣсколько дней перебродить, то недавъ оному совсѣмъ выбродить, сцѣди въ другой чистой и ниже слѣдующею сѣрою выкуренной боченокъ; и оставя небольшое въ бочкѣ порожнее мѣсто, заколоти послѣ втулку гораздо крѣпко, и поставь на мѣсяцъ въ холодной погребъ. По прошествїи же онаго времяни разлей оное вино въ бутылки, и закупоривъ на крѣпко пробками поставь для употребления въ холодномъ погребу въ песокъ.

Какимъ образомъ прїуготовлять для сего сѣру.

Возми три фунта сѣры, растопи оную въ сковородкѣ; потомъ зажги, чтобъ оной сѣры выгорѣла осмая часть; а послѣ накрывъ кострюльку крышкою сѣру потуши и вылей въ передвоеной ренской уксусъ, гдѣ дай оной простынуть; потомъ оную сѣру растопивши вторично вылей опять въ свѣжей передвоеной уксусъ и въ ономъ простуди по прежнему. А послѣ оную сѣру еще въ третїй разъ растопивъ влей въ нее одинъ лотъ масла изъ виннаго камня, и перемѣшай; потомъ сѣру вылей въ дождевую воду, смѣшанную съ малою частїю розовой воды, и въ оной простуди; а послѣ воду сливъ, налей свѣжей воды, и сѣру еще однажды выполощи. Наконецъ растопивъ сѣру, обмакивай въ оную раза по два нарѣзанные бумажные лоскуточки, которые для употребленїя положи къ мѣсту.

Сей прїуготовленной сѣры на ведро виноградnаго вина употребляется три золотника.

3. Домашнее шампанское.

Возми бутылку молодаго французскаго вина, которое бы имѣло самой бѣлой колеръ, положи въ него чайную ложку виннаго камня, и четыре золотника мѣлко истолченнаго сахару; закупори крѣпко пробку и завязавъ пузыремъ засмоли, и дай стоять въ погребу зарывши ее въ песокъ цѣлой годъ, и потомъ уже употребляй.

Или: Возми ведро чистаго березоваго соку, полтора ведра молодаго бѣлаго французскаго вина; смѣшай все вмѣстѣ, и выполоскавши бутылки французскою водкою вливай оное въ

нихъ, положа при томъ въ каждую бутылку по чайной ложкѣ кремороъ - тартара[4], и закупоривъ крѣпко обтяни пробку проволокою и засмоливъ поставь въ песокъ. Сїе вино чемъ долѣе стоять, тѣмъ лучше.

Или: Возми двадцать фунтовъ можжевеловыхъ ягодъ и три мякиша, изъ горячихъ ситныхъ хлѣбовъ; положи все сїе въ боченокъ и наливши кипяткомъ закупорь, и дай перебродиться; потомъ разлей по бутылкамъ, закупорь, засмоли и поставь въ песокъ.

Или: Возми десять штофовъ свѣжей березовицы и восемь фунтовъ сахару; вари въ полуженомъ котлѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ укипитъ цѣлая четвертая часть, снимая прилѣжно накипающую пѣну. Потомъ снявши съ огня процѣди сквозь чистое полотенцо въ тотъ боченокъ, въ которомъ ей быть; и какъ скоро она остынетъ, то влить въ боченокъ ложки три или четыре свѣжихъ теплыхъ дрожжей, двѣ бутылки стараго французскаго вина, наблюдая при томъ то, чтобы боченокъ былъ не полонъ; послѣ чего положи туда четыре въ тоненькїе кружечки изрѣзанные лимона и дай закиснуть; послѣ чего закупоря дай отстояться. Подержавши сей боченокъ въ погребу недѣли четыре, разлей въ бутылки, и оныя закупорь и засмоли по обыкновенїю; а дабы бутылки не перелопались, то оставляется въ каждой по нѣскольку пустаго мѣста. Главнѣйшую осторожность и попеченїе надобно при томъ имѣть въ томъ, чтобы не разливать его по бутылкамъ слишкомъ рано, но дать въ боченкѣ порядочно отстояться.

Или: Возми зрѣлой бѣлой смородины, и выжавъ изъ нее сокъ сквозь чистое полотенцо въ глиняной горшокъ, поставь оной на легкой жаръ, и вари по малу до тѣхъ поръ, покамѣстъ оной сокъ сдѣлается такъ густъ какъ медъ; потомъ снявъ его съ огня простуди, вылей въ бутыль и закупори гораздо плотно пробкою. Послѣ того возми; штофъ самаго лучшаго бѣлаго французскаго вина, и примѣшавши въ оное чайную чашку вышепомянутаго соку разлей въ шампанскїя бутылки, и закупоривъ весьма крѣпко пробками болтай гораздо больше и зарой на погребу въ песокъ.

Или: Положи въ чистую кадку пудъ бѣлыхъ медовыхъ вощинъ и налей на оныя шестдесять бутылокъ горячей воды и мѣшай хорошенько; потомъ закрой и поставь на двое сутки въ теплую и жарко истопленную баню, гдѣ начнетъ оно киснуть. Потомъ какъ остынетъ воскъ, застывшїй на поверхности воды, съ оной его снять, а отвару дать устояться. Когда же отстоится и отляжетъ осадно илъ, то чистую жижу полегоньку съ илу слить въ другую кадку, и положа нѣсколько разбитыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ и перемѣшавъ закрыть. Потомъ какъ устоится, слить и процѣдить

сквозь банку, или бумагу, и разливать въ бутылки, прибавляя на каждую бутылку по чайной ложечкѣ, кремор̀ъ - тартари. Послѣ чего оныя бутылки закупоривъ хорошенько, и завязавъ пробкою засмолить, и поставить въ песокъ, чтобъ стояли они цѣлой годъ.

Или: Возми пятнадцать фунтовъ смородины, и столько же крыжовника, и всѣ сїи ягоды хорошенько перебери и перечисти, чтобы не было между ими ни листьевъ, ни стебельковъ, однако не раздавливая въ нихъ зеренъ. На сїи ягоды вливается отъ двенадцати до пятнадцати фунтовъ воды и дается спокойно стоять часовъ двенадцать; послѣ чего сливается сїя вода въ боченокъ; ягоды кладутся въ крѣпкой холстинной мѣшечикъ, и весь сокъ изъ нихъ выжимается туда же въ боченокъ, которой становится въ умѣренно прохладное мѣсто, покуда вино сїе отстоится и будетъ чисто; а тогда не приводя боченокъ въ движенїе вино сїе помощїю ливера переливается въ другой, и на семь фунтовъ онаго кладется одинъ фунтъ хлѣбной водки, и по довольномъ перемѣшанїи боченокъ закупоривается крѣпко. По прошествїи трехъ мѣсяцовъ вино сдѣлается хорошо; а естьли кто хочетъ, чтобъ оно было сладко, то вмѣстѣ съ водкою класть въ него толченой сахаръ, сколько кому угодно.

Или: Набери хорошихъ и зрѣлыхъ смородинныхъ ягодъ, общипли на чисто со стебельковъ, и въ случаѣ недостатка преса или станка передави въ холстинномъ крѣпкомъ мѣшечкѣ и выжми изъ нихъ сокъ. Сей сокъ потомъ перемѣряй, и сколько штофовъ выдетъ его, столько же прибавь въ него самой чистой ключевой воды. Потомъ на каждой штофъ сего смѣшаннаго съ водою соку положи полтора фунта сахару. Послѣ влей то въ чистой выпаренной и мушкатнымъ орѣшкомъ выкуренной боченокъ; а отвѣшенной сахаръ переколи сперва въ мѣлкїе куски и положи туда же. По наполненїи онаго до самаго верха отнеси въ погребъ и поставь плотно, и такъ, чтобы онъ не могъ имѣть ни малѣйшаго движенїя. По прошествїи нѣсколькихъ часовъ, или при наступленїи другаго дня начнетъ вино сїе киснуть и бродить. Когда же оно перебродитъ и осядетъ, тогда дополняется боченокъ тою же смѣсью, которой для сего надобно имѣть въ запасѣ нѣсколько штофовъ; втулка затыкается не съ лишкомъ плотно, но такъ чтобы могло входить въ боченокъ нѣсколько воздуху до тѣхъ поръ, покуда не будетъ болѣе слышно шума и шипѣнья; а тогда уже забивается втулка на глухо, и боченокъ оставляется стоять на томъ же мѣстѣ, и безъ всякаго къ нему прикосновенїя до Февраля мѣсяца послѣдующаго года; а тогда уже разливается въ бутылки.

При семъ разливанїи должно наблюдать слѣдующее: чтобы сїе вино сцѣживать и изъ боченка выпускать не обыкновенными кранами, а провертывая во днѣ маленькїя дырочки, и вставливая

гусиное перо. Провертывать не съ лишкомъ низко и близко ко дну, дабы въ бутылки не могло ничего попасть мутнаго. Бутылки вымывать и вычищать на чисто, и за день до того переполоскать немного французскою водкою, и поставить оборотивъ горлами внизъ, дабы ничего водки въ нихъ не осталось.

4. Домашнее венгерское.

Возми пудъ изюму; истолки его въ иготи; потомъ положа въ бочку обдержанную уже ренскимъ бѢлымъ виномъ, налей на тѢ ягоды бѢлаго французскаго молодаго вина, и оставя оное на цѢлыя сутки въ теплѢ, положи въ ту бочку изъ подъ венгерскаго вина дрождей, и закупоря крѢпко втулку зарой въ тепломъ погребѢ въ землю на цѢлой годъ такъ, чтобы во время зимы отъ морозовъ не могло быть повреждено; по прошествїи же года разлей по бутылкамъ.

Или: Возми два пуда изюму и налей крѢпкимъ ренскимъ виномъ, которое бы было не сладко, положа вина сего одно ведро; и какъ ягоды размокнутъ, то всѢ ихъ передави въ станкѢ, разболтай, и дай время устояться въ боченкѢ; послѢ чего разлей въ бутылки, и закупоря крѢпко и засмоля бутылки зарой въ песокъ, и держи въ погребѢ цѢлой годъ.

5. Домашнее бургонское.

Возми красной обобранной смородины десять фунтовъ, да сахару толченаго восемь фунтовъ; все сїе прибавь къ тому пол-фунта розоваго цвѢту, всыпь въ бутыль и налей десять бутылокъ рѢчной воды и двѢ бутылки французской водки; закупоря слабо поставь на солнце и завяжи ветошкою. Потомъ какъ ягоды побѢлѢютъ, то перенеси бутыль въ холодное мѢсто, и зарой на пол-часа въ песокъ; когда же отстоится на чисто, то разлей по бутылкамъ, которыя закупоря и засмоля поставь опять въ песокъ. Оставшїя же ягоды пережавши процѢди; и когда отсядетъ, то разлей по бутылкамъ.

6. Мушкатель.

Возми травы базилики и бузиннаго цвѣту по равной части, да вдвое противъ того толченаго кишнецу; все сїе положи въ холстинной мѣшечикъ, чтобы могло пройти во втулку бочки; опусти тотъ мѣшечикъ въ вино, чтобъ оной остался висячимъ по срединѣ бочки на ниткѣ, оставь его въ бочкѣ на десять дней; въ которое время бочку держать заткнувши, и не оставлять инаго отверстїя, какъ только провернувши во втулкѣ небольшую дырочку, и вставивъ въ нее трубочку изъ можжевеловаго дерева. Черезъ десять дней, когда вино перебродитъ и отляжетъ, вынь мѣшечикъ со спецїями вонъ, то и получишь доброй мушкатель.

Или: Возми сушеной травы базилику и цвѣтовъ Римской душистой мяты по ровну; опусти въ молодое вино, и дай съ онымъ перебродить и отстояться; послѣ чего разлей по бутылкамъ.

Или: Возми четверть фунта бузиннаго цвѣту и три золотника корицы; налей свѣжаго виограднаго мосту и вари; но прежде должно оной мостъ поварить одинъ, снимая съ него пѣну, а потомъ уже положить въ него цвѣты и корицу; послѣ того остудить, слить въ прїуготовленную бочку, въ которую опустить мѣшечикъ съ тѣми спецїями; дать перебродить заткнувши втулку, и оставивъ продушину сквозь можжевеловую трубочку. Когда же отстоится, то разлить по бутылкамъ.

Или: Возми осенью фунтъ сушенаго бузиннаго цвѣту, крупно истолченнаго мушкатнаго орѣху и цвѣту по пятнадцати золотниковъ; бузинной цвѣтъ положи въ мѣшечикъ, а мушкатной орѣхъ и цвѣтъ въ другой. Мѣшечки сїи опусти въ девяти-ведерную бочку молодаго вина и дай съ тѣмъ перебродить; послѣ чего ихъ вынь, выжми въ ту же бочку, и дай отстояться.

Или: Возми цвѣтовъ и травы базилику, мочи ихъ три часа во французской водкѣ, положи въ вино въ мѣшечкѣ на двои сутки, послѣ чего вынувши мѣшечикъ выжми и опусти опять въ бочку на сутки; послѣ опять вынь, выжми и опусти также въ бочку; потомъ дополни бочку и закупоря дай отстояться.

Или: Возми фунтъ сушенаго бузиннаго цвѣту, базиликовой травы и цвѣтовъ по осмнадцати золотниковъ и столько же анису, двенадцать золотниковъ толченаго солодковаго корню; положи въ мѣшечикъ, прибавя туда четыре горсти розоваго цвѣту, опусти тотъ мѣшечикъ въ десяти-ведерную бочку, и наливши виномъ оставь такъ до весны; тогда вино сцѣди съ дрождями въ другую бочку; однакожъ травы при томъ должно выкинуть, потому что они загнїютъ и вино испортятъ.

7. Ратафїя.

Возми три четверти фунта персиковыхъ косточекъ, истолки оныя гораздо мѣлко, всыпь въ штофъ французской водки, и дай стоять на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ трои сутки, взбалтывая на каждой день раза по четыре, дабы водка могла удобнѣе вытянуть въ себя изъ тѣхъ косточекъ эссенцію; потомъ процѣди ее сквозь тряпицу и выжми хорошенько. Послѣ того возми такой же штофъ надавленаго изъ вишенъ морсу, влей оной въ тазъ, и положа въ него пол-фунта сахару вари на вольномъ жару мѣшая безпрестано; когда же начнетъ густѣть, тогда варить перестань. Наконецъ простудя нѣсколько вылей сей морсъ во французскую водку, дай еще вскипѣть одинъ разъ, и остудя вылей въ штофъ; остальную же гущу пропусти сквозь бумагу.

Или: Изрѣжь въ мѣлкія кусочки четверть фунта абрикосовъ, разбей косточки, вынь изъ нихъ ядры, истолки, положи въ бутыль вмѣстѣ съ абрикосами, и налей водкою, положа туда пол-фунта сахару, немного корицы, восемь гвоздичныхъ головокъ и немного мушкатнаго цвѣту; закупори бутыль плотно; дай стоять недѣли двѣ или три, стараяся по часту ее взбалтывать; потомъ разливши по бутылкамъ поставь на погребъ.

Или: Отбери хорошихъ и спѣлыхъ вишенъ; выбрось косточки и стебельки; приложи къ нимъ немного малины; раздави все вмѣстѣ и положи въ бутыль; дай стоять четыре или пять дней, болтая всякой день раза по три; потомъ выжми, чтобъ вышелъ изъ нихъ весь сокъ, коего на три штофа положи два штофа водки, три горсти косточекъ тѣхъ же самыхъ вишенъ, и полтора фунта сахару.

Или: Возми два фунта вишенъ, изъ которыхъ вычисти косточки и стебельки; фунтъ смородины, фунтъ малины и фунтъ шелковицы; раздави все сїе вмѣстѣ, и положи въ бутыль съ сокомъ и косточками изъ половины вишенъ, которыя сперва должно мѣлко истолочь; дай стоять три дни, попрошествїи которыхъ процѣди сокъ сквозь сито, и положи въ бутыль, вливши туда столько же водки, сколько будетъ изъ плодовъ соку; прибавь сахару и корицы; дай стоять мѣсяца два; потомъ процѣди и разлей по бутылкамъ.

Или: На бутылку французской водки возми восемь золотниковъ абрикосовыхъ ядеръ, и двенадцать ядеръ горькаго миндалю; все сїе не лупя не много истолки; положи съ водкою въ бутыль, и тутъ же прибавь пол-фунта сахару; настаивай въ тепломъ мѣстѣ трои сутки; а потомъ пропустя сквозь сукно разлей въ бутылки.

Или: Возми шесть бутылокъ французской водки и два фунта абрикосовыхъ ядеръ; истолки ихъ съ кожею и положи съ водкою въ бутыль, прибавя туда два золотника корицы, шесть гвоздичекъ,

четыре золотника кишнецу и четыре фунта мѣлкоистолченаго сахару; закупори бутыль и дай стоять мѣсяцъ на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ, потомъ пропустя сквозь суконку разлей въ бутылки.

Или: Возми нѣсколько черныхъ садовыхъ вишенъ, истолки оныя въ каменной иготи и поставь дни на два въ погребъ, чтобъ сокъ гораздо отдѣлился, которой послѣ выжми сквозь полотно; оставшїя же кожи и косточки съ ядрами положи въ кубикъ, и вливъ туда восемь или десять фунтовъ французской водки перегони. Въ сей выдвойный спиртъ положи въ половину противъ онаго, или нѣсколько больше вишневаго морсу, и прибавя толченаго сахару смѣшай и пропусти.

Или: Возми восемь кузововъ вишенъ, перебери ихъ косточки выбрось вонъ, а тѣло вишневое прожми сквозь салфетку, выжимки и косточки потолки и положи въ ведерной кубъ, налей французскимъ виномъ, и туда же влей штофъ прѣснаго молока и гони водку; когда же перегонишь, то на каждой штофъ той водки положи три штофа вишневаго соку, на все сїе положи два фунта толченаго сахару, размѣшавъ хорошенько процѣди, и разлей въ штофы или бутылки.

Или: Возми два ведра вишенъ, налей на нихъ ведро французской водки, закупори боченокъ, поставь его на мѣсяцъ, а послѣ слей; выжми изъ вишенъ весь сокъ, и положи туда три фунта сахару, одинъ фунтъ сладкаго и пол-фунта горькаго миндалю, три золотника гвоздики; все сїе истолки каждое особо и положи съ вишневыми косточками въ ратафїю и дай стоять три недѣли; а потомъ процѣди и разлей по бутылкамъ.

Или: Влей въ кубикъ четыре штофа двойной водки, пятнадцать золотниковъ корицы, шесть золотниковъ кардамону, два золотника гвоздики, два золотника мушкатнаго цвѣту, полштофа воды, четыре горсти толченыхъ косточекъ, и гони водку до тѣхъ поръ, покуда пойдетъ чисто. Между тѣмъ нажми соку изъ свѣжихъ вишенъ, и положа въ судно дай отстояться; и какъ гуща опадетъ, то жидкое сцѣди; и положа сего вишневаго морса въ кострюлю одинъ штофъ, прибавь фунтъ сахару, и вари до тѣхъ поръ, покуда выкипитъ третья часть онаго; послѣ того положи одинъ лотъ корицы, поллота кардамона, выбирая изъ него одни сѣмячки безъ кожи, и одинъ лотъ гвоздики, и накрывъ поставь на огонь; но только такъ, чтобъ духъ проходилъ, а не кипѣло, и поварив сними съ огня и простуди. Приуготовленнаго симъ образомъ сока возми двѣ части, да вышеписанной водки одну часть, и посмѣшенїи процѣди сквозь чистое полотенцо.

Или: Возми фунтъ миндалю и абрикосовъ, изъ которыхъ выбери самые лучшїе; положи въ бутыль, въ которую влей двѣ

кружки водки, кружку воды, фунтъ сахару, горсть кишнецу, не много корицы, и дай стоять недѣлю, и потомъ процѣди; послѣ того разлей по бутылкамъ.

Ратафія изъ померанцоваго цвѣту

Возми фунтъ померанцоваго цвѣту; положи въ бутыль, влей туда двѣ кружки водки, одну воды, и фунтъ сахару; дай стоять сутки, потомъ процѣди и разлей по бутылкамъ.

Или: Положи въ бутыль три четверти фунта померанцоваго цвѣту; влей три штофа водки и положи полтора фунта сахару; поставь сію бутыль въ котелъ, наполненной водою, и вари десять часовъ; потомъ снявъ съ огня дай простынуть, процѣди, и разлей по бутылкамъ.

Или: Положи на сковородку фунтъ сахару; влей стаканъ воды, вари и снимай пѣну; когда сахаръ хорошо уварится, то сними его съ огня; положи туда пол-фунта померанцоваго цвѣту; дай ему раза два или три вскипѣть вмѣстѣ съ сахаромъ; потомъ сними съ огня, и хорошенько накрывши дай постоять часовъ пять или шесть; потомъ поставь опять на малой огонь вливши водки, чтобъ она только грѣлась а не кипѣла, и чтобъ сахаръ могъ съ водкою смѣшаться; потомъ процѣди сквозь чистую салфетку и разлей по бутылкамъ.

Ратафія изъ можжевельника.

Для сдѣланія трехъ штофовъ ратафіи, налей въ бутыль два штофа водки; положи хорошую горсть можжевельнику, полтора фунта сахару, которой сперва вари съ водою до тѣхъ поръ, какъ пѣны на немъ ничего не будетъ, и какъ онъ станетъ чистъ; закупори хорошенько бутыль, и поставь ее въ тепломъ мѣстѣ на пять недѣль, по прошествіи которыхъ процѣди сквозь чистую салфетку и давши отстояться разлей по бутылкамъ.

Ратафія малиновая.

Возми два фунта малины, перетолки ихъ и положи съ двумя штофами водки въ судно, которое закупори крѣпко и оставь такъ дни на четыре или на пять; по прошествіи оныхъ ягоды прожми сквозь тряпицу, и положи пол-фунта сахару, нѣсколько корицы, мушкатнаго цвѣта и бѣлаго перцу.

Или: Возми красной смородины и малины по ровну; черныхъ, кислыхъ и самыхъ зрѣлыхъ вишенъ вдвое противъ тѣхъ обѣихъ; совокупно передавливается все и протирается сквозь сито; на двѣ мѣры сего сока берется одна мѣра водки, и на каждую мѣру кладется по двенадцати лотовъ сахару, нѣсколько трубочекъ корицы, четыре гвоздики и столько же перечныхъ зеренъ,

перемоловши напередъ все мѣлко, и кладется въ стекляное судно и закупоривается крѣпко.

Ратафїя изъ лимоновъ.

Возми восемь лимоновъ, слупи по искуснѣе сверху кожу, не трогая бѣлой мякоти; изрѣжь кожу въ маленькїе кусочки и положи ихъ въ бутыль, наливши туда водки; дай стоять три недѣли; потомъ положи фунтъ сахару на сковородку съ водою, вари его и снимай пѣну; положи его въ бутыль съ водкою, и дай еще стоять дней двенадцать; потомъ процѣди и разлей по бутылкамъ.

Ратафїя изъ грѣцкихъ орѣховъ.

Когда орѣхи поспѣютъ, возми ихъ цѣлыхъ двенадцать, разрѣжь пополамъ, и положи въ бутыль, наливши водкою; закупори бутыль хорошенько, и поставь ее въ холодномъ мѣстѣ на шесть недѣль, болтая бутыль по часту; потомъ положи на сковородку фунтъ сахару, и вливши воды вари и снимай пѣну; процедивши же водку сквозь салфетку, положи туда небольшой кусочикъ сахару, немного корицы и щепотку кишнецу; потомъ дай опять стоять съ мѣсяцъ, по прошествїи котораго процѣди и разлей по бутылкамъ.

8. Вишенное вино.

Для сдѣланїя пяти бутылокъ вина изъ вишенъ, возми пятнадцать фунтовъ вишенъ и два фунта смородины, что вмѣстѣ хорошенько протри; истолки тридцать два золотника косточекъ и смѣшай вмѣстѣ; положи все то въ боченокъ, приложа на четверть фунта сахару бутылку соку, покрой виноградным листомъ, обсыпь пескомъ, и дай стоять до тѣхъ поръ, какъ станетъ бродить, стараясь чтобы боченокъ всегда былъ полонъ, доливая его вишневымъ сокомъ. Когда же бродить перестанетъ, то закупори его хорошенько, и спустя два мѣсяца процѣди и разлей по бутылкамъ.

9. Померацовая эссенцїя для бишофа.

Возми верхней померанцевой корки одиннадцать золотниковъ и одинъ золотникъ корню генцїана; налей на оное

пол-бутылки французской водки; поставь въ теплое мѣсто на недѣлю; потомъ процѣди и сохраняй для употребленїя.

Или: Взять десять горькихъ померанцовъ, и обтерши съ нихъ цедру, изрѣзать мѣлко; сѣмячки вынуть и положить въ тазикъ; налить водою, дать кипѣть гораздо больше; и когда укипитъ слить оную воду, и еще налить другую; дать столько же кипѣть; послѣ ту воду процѣдить и протереть померанцы; смѣшать вмѣстѣ съ первою отварною водою, и варить вмѣстѣ, полагая стаканъ толченаго сахару и стаканъ морсу, до тѣхъ поръ какъ поспѣетъ.

10. Бишофъ.

Возми свѣжихъ померанцовъ; изрѣжь ихъ на четыре части, подсуши немного на солнцѣ, или въ вольной печи; налей на нихъ французской водки такъ, чтобы онѣ всѣ въ нихъ потонули, и дай стоять и мокнуть въ водкѣ недѣлю, или и болѣе; потомъ по желанїю разводи краснымъ или бѣлымъ французскими виномъ.

Или: Возми по произволенїю свѣжихъ померанцовъ; оботри съ нихъ всю цедру на сахаръ, которую обтирая соскабливай съ сахару, что на него натрется; потомъ изъ тѣхъ померанцовъ вынь все тѣло, и оное съ тѣмъ сахаромъ разотри, подбавляя туда мѣлкаго сахару до тѣхъ поръ покуда сдѣлается гораздо густо; прожми то сквозь чистую и рѣдкую холстину; потомъ уже разведи краснымъ ренскимъ виномъ по произволенїю. Сахаръ же умѣшивай деревянною а не серебреною ложкою.

Или: На одну бутылку краснаго или бѣлато вина возми два горькихъ померанца, которые надрѣзавъ посади въ печь на сковородѣ, чтобы немного подпеклися; потомъ вынувъ горячїе налей на нихъ бѣлымъ или краснымъ виномъ, и дай стоять сутки, по прошествїи коихъ вынувъ изрѣжь помѣльче, и положи опять въ то ренское вино, и процѣдя сквозь холстину употребляй.

Или: На ведро бѣлаго или краснаго вина надобно взять двадцать горькихъ померанцовъ, которые подрѣзавъ кругомъ оборотить на другую сторону, и посадить въ печь на сковородѣ или на листѣ, чтобы немного подпеклись; потомъ вынувъ горячїе налить бѣлымъ или краснымъ виномъ, и дать стоять сутки или двое, по прошествїи которыхъ изрѣзать по мѣльче, вынуть и сѣмячки, положить въ бутыль и налить такимъ же виномъ какъ и прежде. Бутыль та должна быть ведерная, и всегда полна, и сколько будетъ изъ нее вынуто, столько надлежитъ ее всегда доливать.

Или: Взять французской водки два штофа; срѣзать съ

тридцати померанцовъ цедру; положить въ водку, а изъ пятнадцати и тѣло положить туда же, а бѣлой кожицы не класть; потомъ дать настояться на солнцѣ. Когда же настоится, то класть той эссенціи рюмку на бутылку.

Или: Изрѣжь десятокъ померанцовъ, налей штофомъ французской водки, дай стоять; и какъ настоится, то вынимай по двѣ рюмки на бутылку краснаго вина; сколько же вынешь, то столько же наливай въ тѣ померанцы французской водки.

Или: Возми три бутылки краснаго вина; вылей оное въ чашу; а потомъ сдѣлай сыропъ изъ канарскаго сахару, полагая его на бутылку четверть фунта, и онымъ сыропомъ вышеозначенное вино подсласти. Потомъ возми три свѣжихъ померанца, и слупи съ нихъ корку какъ можно тонѣе, стараясь, чтобы на коркѣ ничего изъ внутренняго померанцоваго тѣла ничего не было; и по учиненіи сего выдави изъ сей корки цедру въ вино, и разливъ оное въ бутылки поставь на ледъ.

Или: Возми на три бутылки краснаго вина четыре горькихъ померанца, у которыхъ исчерти ножемъ кругомъ кожу; потомъ положи ихъ на желѣзную рѣшетку, и надъ разозженными угольями не съ лишкомъ жарко поджаривай до тѣхъ поръ, покуда они нарочито покраснѣютъ; и покуда они еще горячи, раздави ихъ въ просторной фарфоровой, или иной какой съ крышкою чашѣ, и подсласти полу-фунтомъ сахара.

Или: Возми два зрѣлыхъ и сочныхъ померанца, и при поворачиваніи поджарь на маломъ огнѣ на рѣшеткѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ они на сквозь сдѣлаются горячи и начнутъ чернѣть и трескаться. Тогда натри нѣсколько мушкатнаго орѣха надъ сгорѣвшею коркою, и положи померанцы въ чашу; и покуда они еще горячи взлей на нихъ бутылку краснаго вина, и раздави большею ложкою; также положи нѣсколько кусковъ сахару обмоченныхъ въ воду, и все сіе перемѣшай прилѣжно.

11. Сидоръ или Сидръ.

Собрать яблоки въ кучу, сладкія особливо, а кислыя особливожь, и дать имъ лежать недѣли двѣ или три на открытомъ воздухѣ до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются мягки; потомъ избить въ тискахъ, и налить въ боченки; не затыкать, покуда перебродитъ. Наливъ сидоръ положить двѣ или три ложки пшеничнаго тѣста; а когда перебродитъ, то положить клею, чтобы оттянуло, и потомъ разливать. Боченокъ, въ которой будешь наливать, вымыть очень чисто, и накурить сѣрою.

Или: Возми пудъ сухихъ яблокъ; изрѣжь ихъ въ мѣлкія кусочки; положи въ кадку; налей горячею водою, чтобы оной было десять ведръ, и дай стоять трои сутки; потомъ сцѣди оной морсъ въ котелъ, и вари часъ; послѣ слей въ оксофотовую[5] бочку, куда положи штофъ французской водки; на яблоки еще налей горячей же воды, и дай стоять опять трои сутки; и какъ вытянетъ послѣднюю силу морса, то оное вари такимъ же образомъ, и слей въ ту же бочку. Распусти въ сыропъ десять фунтовъ сахару и подожги его на огнѣ, чтобы былъ немного красенъ; опусти оной въ бочку, и положи бѣлыхъ ренсковыхъ дрожжей, и поставь въ ледъ.

Или: Берутся самыя зрѣлыя яблоки, и мѣлются или толкутся безъ воды, и толченыя складываются въ судно по примѣру измятаго винограда; и прежде всего выпускается изъ сей толчи морсъ или сокъ, изъ котораго бываетъ наилучшїй сидръ; прочее же все выжимается въ тискахъ, или выбивается, и выжатымъ сокомъ наполняются бочки. — Новыя, заплѣснѣвѣлыя и такїя бочки, въ которыхъ былъ какой нибудь дурной напитокъ или морсъ, къ тому отнюдь не употребляются, или по крайней мѣрѣ вычищаются и прїуготовляются такъ, чтобъ не могли вредить ни вкусу, ни запаху, ни самому колеру яблочнаго сока; и для того ежели случатся новыя бочки, то надобно наливать въ нихъ сперва либо пиво, либо виноградное вино, или выпаривать ихъ горячею водою, въ которой варены яблочныя избоины. Въ заплѣснѣвѣлыя же и кислотою зараженныя всыпается нѣсколько негашеной извѣсти, потомъ вливается нѣсколько воды, затыкается крѣпко и катается до тѣхъ поръ, покуда не будетъ въ ней болѣе никакого шума. — Спускаемой прежде выжиманїя сокъ вливается въ самыя уже тѣ бочки, гдѣ ему быть; и буде онъ не чистъ, то процѣживается. Бочка наполняется такъ, что очень мало остается порожняго мѣста; при чемъ наблюдается то, чтобы налить ее полною однимъ разомъ. Чемъ болѣе будетъ симъ образомъ налитая однимъ разомъ бочка, тѣмъ сидръ будетъ сильнѣе; когда же она укиснетъ и опадетъ, то наполняется опять; и потомъ со временемъ закупоривается на крѣпко. Но дѣлать сїе должно судя по погодѣ съ разсмотрѣнїемъ; въ противномъ же случаѣ вылѣтитъ весь спиртъ, и сидръ будетъ слабъ и непроченъ. — Что касается до втораго или выжатаго сока, то оной сливается въ бочки; и когда гуща осядетъ на дно, тогда сцѣживается и вливается уже въ тѣ бочки въ которыхъ ему быть; впрочемъ поступается съ нимъ также какъ съ преждеупомянутымъ. — Бочки, употребляемыя подъ сидръ не худо выкуривать напередъ немного сѣрою; и когда сидръ закиснетъ, и кисенїе окончится, то для приданїя ему лучшей прочности, надлежитъ стараться удержать и умножить въ

немъ колико можно спиртъ, и предохранять отъ вторичнаго кисѣнїя.

12. Смородинное вино.

Возми шесть штофовъ воды и десять фунтовъ сахару; вари все вмѣстѣ на маломъ огнѣ около получаса; потомъ возми два яичныхъ бѣлка, взбей хорошенько; и когда вода съ сахаромъ станетъ кипѣть, то положи яичные бѣлки; пѣну же и другую нечистоту снимай; потомъ процѣди сквозь сито и дай простынуть. Послѣ того перечисти смородину, положи въ какой нибудь сосудъ, въ которомъ бы давить или толочь было можно; оной сокъ выжми и процѣди сквозь чистую холстину чтобы вышло онаго мѣрою противъ вареной съ сахаромъ воды въ половину. Боченокъ же, въ которомъ будетъ содержаться сїе вино, долженъ быть вымѣренъ прежде, для того что долженъ быть налитъ упомянутымъ количествомъ полонъ. Наливать же въ боченокъ сперва сокъ, а потомъ вареную съ сахаромъ воду, и оставить его не закупореннымъ; а когда начнетъ бродить, что будетъ продолжаться чрезъ недѣлю, то пѣну должно очищать, и боченокъ дополнять вышепомянутою вареною съ сахаромъ водою. Когда вино въ боченкѣ бродить перестанетъ, тогда должно его съ легка закупорить пробкою; а ежели онъ опять начнетъ шипѣть, то влить туда пол-штофа французской водки. Потомъ когда уже совсѣмъ успокоится, тогда закупорить крѣпко, и давши недѣль пять постоять разлить по бутылкамъ.

Или: Употребляется къ сему бѣлая и красная, однако чисто общипанная и перебранная смородина; и естьли нѣтъ преса или станка для выжиманїя изъ нее сока, то сшивается мѣшечикъ изъ волосянаго полотна, и сокъ изъ ягодъ выдавливается силою руками. Сколько мѣръ будетъ сего сока, столько же мѣръ подливается въ него холодной ключевой или колодезной воды; а потомъ на каждые два фунта сего сока смѣшаннаго съ водою кладется по три четверти фунта изрубленнаго въ кусочки сахару, и все вмѣстѣ вливается въ боченокъ. Потомъ надлежитъ боченокъ отнесть въ погребъ, и тамъ дать ему стоять спокойно шесть мѣсяцовъ; и тогда вино будетъ хорошо, и можно сливать оное въ бутылки. Но съ самаго начала надлежитъ вина сего сдѣлать нѣсколько мѣръ излишнихъ, по тому что оно садится.

13. Смородинной сокъ.

По общипанїи ягодъ съ вѣточекъ положи ихъ въ котелъ, которой бы былъ вылуженъ, и гдѣ бы не могли онѣ отмѣдѣнѣть; поставь на огонь, и мѣшай сильно, покуда выдетъ изъ нихъ весь сокъ. Сей сокъ прожми потомъ сквозь тряпицу, и поставь часа на два, чтобы отстоялся, послѣ чего процѣди еще разъ сквозь тряпицу, чтобы былъ совсѣмъ чистъ. Наконецъ уваривай до тѣхъ поръ, покуда сдѣлается нарочито густъ и слей въ стекляныя банки для сохраненїя въ прокъ. Естьли же онъ поиспортится, и сдѣлается жидокъ, то переваривается еще разъ. — Естьли кто желаетъ, чтобы смородинной сокъ былъ сладокъ, то на каждой фунтъ онаго берется пол-фунта сахару и съ отстоявшимся и чистымъ сокомъ уваривается; а когда отводѣнѣетъ, то переваривается опять. — Въ разсужденїи смородиннаго соку безъ сахару замѣчается еще то, что во время варенїя онаго надлежитъ не только снимать пѣну, но и прилѣжно мѣшать; впротивномъ же случаѣ онъ тотчасъ пригоритъ.

14. Изюмное вино.

Возми сочнаго и отъ косточекъ очищеннаго изюму; потолки немного; положи въ боченокъ, въ которомъ по срединѣ утверждено сито, утвержденное ко дну боченка и къ стѣнамъ, и усыпанное чистыми ясенными опилками;. налей тотъ боченокъ хорошимъ виномъ, и дай стоять восемь дней; потомъ разлей по бутылкамъ и поставь въ погребъ.

15. Малвазиръ.

Возми самаго хорошаго перечищенаго меду сколько кому угодно; положи въ глиняной муравленой горшокъ или кружку; накрой плотно, дабы не могъ выходить изъ него паръ; поставь въ котелъ наполненной водою, но такъ чтобы вода не могла попасть въ оной, и вари до тѣхъ поръ, покуда сдѣлается какъ масло. — Потомъ налей мѣдной и вылуженной котелъ свѣжею текучею или хорошею колодезною водою, и замѣчай палочкой, сколько въ котлѣ воды, дабы знать сколько въ котлѣ еще порожняго мѣста. Положи въ сїю воду половину помянутымъ образомъ приготовленнаго меду, и мѣшалкою размѣшивай въ водѣ колико можно лучше; а потомъ на небольшомъ огнѣ вари до тѣхъ поръ, покуда въ котлѣ останется столько воды, сколько было прежде

полаганїя въ нее меду, и какъ замѣчено было на палочкѣ. Во время варенїя снимай прилѣжно пѣну; послѣ чего дай ей стоять и остынуть; послѣ чего вылей въ винную и такую бочку, въ которой до того было хорошее крѣпкое вино; или французская водка. — На тридцать кружекъ сего напитка положи потомъ одну кружку воды, вареной съ хмѣлемъ, одну кружку французской водки и два стакана хорошихъ пивныхъ дрожжей. Отъ всего сего начнетъ оно такъ сильно бурлить и бродить, какъ бы стояло на огнѣ, или кипѣло. — Боченокъ, въ которой налито будетъ сїе вино, долженъ немного постоять на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ. Но послѣ окончанїя кисенїя надобно его всегда допалнивать и держать закупореннымъ. Дополнять же варенымъ медомъ, которой для сего надлежитъ имѣть въ готовности. — Сїе вино черезъ три мѣсяца поспѣетъ и будетъ хорошо; а потомъ чемъ далѣе, тѣмъ станетъ становиться лучше.

16. Розовое вино.

Въ Їюнѣ мѣсяцѣ, когда розы находятся въ полномъ цвѣту, тогда взять вразсужденїи того какое вино имѣть желаешь, красное или бѣлое, по тому бѣлыхъ или алыхъ розъ, ощипать листы съ шипковъ, и засушить на солнцѣ разсыпавъ на полотно; послѣ чего хранить ихъ, чтобъ не испортились, въ стекляной простой посудѣ. Осенью, во вовремя собиранїя винограду, завязать сихъ цвѣтовъ въ чистую ветошку, и опустить въ виноградной сокъ до тѣхъ поръ, какъ оной перебродитъ. Бочку не должно наливать полну, чтобы не выбивало; втулку заколотить плотно, оставивъ только дырочку для отдушины. Когда сокъ перебродитъ, дополнить бочку виномъ, дать отстояться, и получишь хорошее розовое вино. Естьли кому угодно, то можно опустить въ вино въ мѣшечкѣ шесть золотниковъ нѣсколько размоченной корицы; но сїе чинить послѣ того, какъ вино совсѣмъ перебродитъ; отъ чего вкусъ будетъ гораздо прїятнѣе.

17. Березовица.

Въ боченокъ съ желѣзными обручами мѣрою въ полтора ведра влить ведро березовицы, и положить туда три фунта цареградскаго изюму, шесть бутылокъ бѣлаго вина, одну бутылку венгерскаго, три фунта толченаго сахару, одинъ штофъ

французской водки, и закупоривъ какъ можно лучше поставить на ледъ; а лѣтомъ бережно разлить въ бутылки, закупорить и засмолить.

18. Земляничной сокъ.

Ягоды толкутся сперва въ каменной ступкѣ, а въ недостаткѣ оной въ чемъ нибудь глиняномъ или деревянномъ; потомъ выжимается изъ нихъ сокъ. Сей сокъ или морсъ вливается въ новой горшокъ, и на каждой фунтъ онаго полагается туда же два фунта сахару; послѣ сего горшокъ покрывается и варится на огнѣ до тѣхъ поръ, покуда морсъ довольно сгустится и получитъ густоту сыропа; потомъ снимается съ огня, и по простуженїи вливается въ стекляныя банки и сохраняется для употребленїя.

19. Гипокрасъ.[6]

Возми пол-фунта тройной водки; корицы, перцу, инбирю, гвоздики по двадцати золотниковъ; три золотника амбры, два золотника выхухоли, все сїе настаивай двадцать четыре часа въ горячей золѣ и закупоря хорошенько. Когда же похочешь сдѣлать гипокрасъ, то возми фунтъ сахару и три бутылки вина, въ которомъ разведши сахаръ влей туда тридцать или сорокъ капель сего настоя.

Или: Возми двадцать золотниковъ крупно истолченной корицы; по десяти золотниковъ мушкатнаго цвѣту и инбирю; два золотника амбры, и одинъ золотникъ выхухоли. Все сїе смѣшавши положи въ стекляное судно съ полуфунтомъ тройной водки, и настаивай какъ сказано выше.

Или: Влей въ бутыль двѣ бутылки бургонскаго вина съ полуфунтомъ сахару и мѣлко изрѣзанными тонкими кусочками свѣжей лимонной корки, шестью гвоздичками, половиною мушкатнаго орѣшка, палочкою корицы, двенадцатью миндальныхъ немного истолченныхъ ядеръ, шестью или восемью листочками мушкатнаго цвѣту. Закупоря дай сутки двои настояться; а потомъ процѣди сквозь сукно и разливай въ бутылки.

Или: Возми двъ бутылки бургонскаго вина; положи въ него фунтъ сахару, двѣ палочки корицы, половину изрѣзаннаго ломтями лимона, два такимъ же образомъ изрѣзанные ранета,

два листочка мушкатнаго цвѣта, щепотку немного толченаго кишнецу; дай ночь настояться въ тепломъ мѣстѣ, а потомъ процѣдя разлей въ склянки. Сей гипокрасъ не можетъ стоять болѣе двухъ недѣль, по причинѣ лимона и ранета, которые дѣлаютъ кислоту.

Или: Возми двѣ бутылки бѣлаго вина; вылей его въ бутыль, и положи три четверти фунта сахару, палочку корицы, двѣ гвоздички, три или четыре кусочка тонко изрѣзанной померанцовой корки ; настаивай вмѣстѣ двои сутки; потомъ возми горсть сладкаго миндалю, истолки, смочи двумя или тремя ложками молока, положи туда же и процѣживай до тѣхъ поръ какъ сдѣлается чисто; тогда разлей въ бутылки.

20. Грушевой сокъ.

Употребляются къ тому перезрѣлыя и сочныя груши. Сперва дается имъ съ недѣлю полежать и почернѣя получить болѣе сока. Потомъ очищается съ нихъ кожа; изрѣзываются онѣ мѣлко и исталкиваются, и по положенїи въ мѣшечикъ выжимается изъ нихъ сокъ. Сей сокъ варится на огнѣ; и какъ отстоится, и гуща опадетъ на дно, тогда сливается чистой сокъ въ другой котелъ, поставляется на хорошей огонь; дается ему нѣсколько разъ вскипѣть; снимается съ него пѣна; а потомъ при безпрестанномъ мѣшанїи и на маломъ огнѣ варится до тѣхъ поръ, покуда погустѣетъ. Послѣ чего снимается съ огня, сливается въ какое нибудь судно, простуживается, и сохраняется въ прокъ въ какомъ нибудь глиняномъ сосудѣ.

21. Чesubtitleничной сокъ.

Ежели хотѣть изъ черники приготовить сокъ, которой бы можно было подбавлять въ вино для приданїя ему хорошаго цвѣта и прїятнаго вкуса; то надобно сперва черничныя ягоды измять мѣлко большею ложкою въ глиняномъ горшкѣ или иномъ какомъ суднѣ изъ желтой мѣди. Потомъ берется другой горшокъ, и покрывается чистою старою льняною тряпичкою, на которой бы только не было дыръ, и измятыя ягоды кладутся на оную; а послѣ выжимается изъ нихъ сокъ крѣпкой, и сколько выдти можетъ. Когда симъ образомъ мѣры двѣ, три или четыре сего сока нажмется, то кладется въ оной изрубленной въ мѣлкїе куски

хорошїй сахаръ, считая на каждую мѣру или кружку по полуфунту; но мѣлко толочь его не должно; потому что въ семъ случаѣ упадетъ онъ на дно и сластить не будетъ. Когда сахаръ въ соку разойдется, то разливается въ бутылки и становится на солнцѣ, чтобъ переполировался. Тутъ стоитъ онъ до тѣхъ поръ, покуда начнетъ бродить, или выбивать изъ бутылокъ; и тогда поставляется онѣ на блюды или на лотокъ. Когда же броженїе кончится, тогда полагается въ сито та же льняная тряпичка; а на прежнїй или иной горшокъ кладутся двѣ лучинки, а на нихъ поставляется сито и сокъ льется по немногу и процѣживается. Послѣднему остатку въ ситѣ дается стоять до другаго дня, покуда весь сокъ стечетъ, и оставшаяся гуща сдѣлается тверда. Процѣженной же сокъ вливается въ чистыя бутылки, которыя закупориваются крѣпко пробками и становятся въ погребъ. Естьли же кто хочетъ имѣть сей сокъ прямо чистымъ, то можно поставить его еще на нѣсколько дней на солнцѣ, а потомъ еще разъ такимъ же образомъ процѣдить. Когда же онъ нѣсколько дней постоитъ, то вливается нѣкоторая часть онаго въ вино, смотря по тому, много ли или мало его подкрасить кто хочетъ. Ежели же сокъ самъ собою не очень сладокъ, или когда вино случится кисловато и крѣпко, то можно приложить въ бутылки еще нѣсколько кусочковъ сахару и тѣмъ придать болѣе прїятности.

22. Ангелика.

Возми бутылку бѣлаго жидкаго вина, положи въ него фунтъ кенарскаго сахару, не много анису и толченаго кишнецу, облупленную и мѣлко искрошенную ранету, очищенной и ломтиками изрѣзанной лимонъ, двѣ ложки померанцовой воды; дай всему настояться сутки въ тепломъ мѣстѣ закупоривши какъ можно плотнѣе; потомъ пропустя сквозь суконку разлей въ бутылки.

23. Картофельное вино похожее на виноградное.

Изрѣзать картофель тонкими пластинками и дать полежать въ кучѣ; когда произойдетъ между ими шипѣнїе, то можно изъ нихъ въ стану или въ пресѣ выжать сокъ, которой ежели вылить въ такїе боченки, въ которыхъ было до того виноградное вино, то онъ постоявъ въ нихъ полгода, или болѣе, и закиснувъ,

произведетъ весьма скусной и крѣпкой напитокъ, похожїй нѣсколько на виноградное вино.

24. Особливаго рода домашней нпитокъ, похожей на виноградное вино.

Возми пять бутылокъ обыкновеннаго питейнаго меда, какой варится въ господскихъ домахъ, и одну бутылку стараго французскаго вина; смѣшавши то вмѣстѣ разлей въ шесть бутылокъ, употребляя къ тому такїя, въ какихъ бываетъ обыкновенно шампанское или бургонское вино, для того что простыя бутылки силы сего напитка не выдержатъ, и перелопаются. По наполненїи оныхъ, положи въ каждую бутылку по куску сахару такой величины, какой употребляютъ обыкновенно при питїи чая, да по двѣ или по три ягоды хорошаго изюма, и по два гвоздка гвоздики; напослѣдокъ закупоривъ крѣпко хорошими пробками и обвязавъ оныя проволокою засмоли, и поставь на двенадцать дней въ теплое мѣсто; по прошествїи же двенадцати сутокъ поставь въ обыкновенной винной погребъ.

25. Эскубанъ.

Возми пять бутылокъ тройнаго спирту, бутылку воды, фунтъ мѣлко изрѣзанныхъ горькихъ миндальныхъ ядеръ, пол-фунта, хорошаго изюму, пол-фунта надрѣзанныхъ финиковъ, четыре золотника изломанной корицы, четыре золотника кишнецу, четыре золотника анису, четыре золотника кардамону, четыре гвоздики, три мушкатные изрѣзанные орѣшка, два изрѣзанные съ коркою ломтиками лимона, шестнадцать золотниковъ шафрану, одинъ золотникъ канцелярнаго сѣмени, четверть бутылки яблочнаго сыропу, шесть золотниковъ солодковаго корню. Все сїе истолокши вмѣстѣ сдѣлай на подобїе тѣста, и прибавя туда три фунта толченаго сахару положи съ водкою въ бутыль, и настаивай на солнцѣ восемь дней, помѣшивая по часту палочкою, и потомъ процѣдя сквозь суконку разлей въ бутылки.

26. Россоли.

Возми полторы бутылки теплой воды, двѣ бутылки французской водки, три фунта очищеннаго и сваренаго сахару, два листочка мушкатнаго цвѣту, изломанную палочку корицы, горсть кишнецу, три щепотки анису, изрѣзанной и съ коркою кусочками лимонъ; настаивай сїе три или четыре дни; а потомъ пропустя сквозь суконки, разлей въ бутылки.

27. Гилотекъ.

Возми бутылку водки, пол-фунта вишенъ, четверть фунта малины, и выдавленнаго изъ четверти фунта смородины соку; положи все сїе въ водку, приложа туда толченыхъ изъ полуфунта вишенъ косточекъ, пятдесятъ толченыхъ абрикосовыхъ ядеръ, горсть кишнецу, двѣ гвоздички, палочку корицы и кусокъ ванили. Настаивай сїе въ бутылѣ двѣ недѣли на солнцѣ а потомъ пропустя сквозь суконку разлей въ бутылки.

28. Нектаръ.

Возми три лимона, облупи съ нихъ кожу, изрѣжь тонкими ломтиками; положи въ банку съ четырьмя облупленными и мѣлко изрѣзанными ранетами, ложкою померанцевой воды и малымъ количествомъ корицы, бутылкою бургонскаго вина и фунтомъ сахару; дай закупоривши сутки настояться, а потомъ пропустя сквозь сукно разливай въ бутылки.

29. Лимонадъ.

Лимонадъ есть ничто иное, какъ вода, смѣшанная такою пропорцїею съ лимоннымъ или померанцовымъ сокомъ, или ренскимъ уксусомъ и сахаромъ, чтобъ она имѣла прїятной кислой вкусъ. Въ лимонадъ, дѣлаемой съ лимоннымъ сокомъ, подбавляется немного и бѣлаго виноградnаго вина; сверхъ того кладется еще въ стаканъ поджареная корка хлѣба. В прочемъ обыкновенныя лимонады дѣлаются слѣдующимъ образомъ:

Возми пять свѣжихъ лимоновъ; оботри съ нихъ на сахаръ всю цедру, а изъ тѣла выжми весь сокъ; оставшую же корку положи въ кострюльку, налей отварною водою по пропорцїи; и вскипѣтя ее

процѣди сквозь чистое полотно. Потомъ возми три чашки оной воды, и налей на два фунта сахару; сдѣлай изъ того сыропъ, и выжатой изъ лимоновъ сокъ положи туда же, и вскипѣтя процѣди, слей въ бутылку и сохраняй для употребленїя.

Или: Натри лимонной корки попроизволенїю, въ воду съ сахаромъ распущенную, прибавя туда нѣсколько ломтиковъ лимона; къ сему полагается на бутылку воды сахару фунтъ.

Или: Возми два свѣжихъ лимона, и по изрѣзанїи ихъ съ кожею вари въ шести фунтахъ воды; послѣ чего сїю воду процѣди и подсласти лимоннымъ или вишневымъ сыропомъ, полагая онаго по полу лоту; положи пять фунтовъ кипящей воды, четыре фунта сахару, кусокъ лимонной корки и нѣсколько вина мадеры.

30. Пуншъ

Возми пять свѣжихъ лимоновъ, фунтъ сахару, и съ оныхъ лимоновъ всю верхнюю ихъ кожу или цедру на сахаръ оботри, и сокъ изъ нихъ выдави на тотъ же сахаръ; къ тому прибавь еще сокъ и тѣло изъ двухъ апельсиновъ; и на все оное налей полштофа французской водки, которую размѣшавъ хорошенько вылей въ штофъ и закупоря крѣпко пробку поставь къ мѣсту. — Ежели надобно будетъ дѣлать пуншъ, то на бутылку горячей воды клади сей водки чайную чашку, или немного больше.

Или: Возми шесть лимоновъ, надрѣжь на нихъ цедру положи въ банку, въ которую насыпь два фунта мѣлко истолченнаго сахару и налей штофъ французской водки, поставь на двенадцать дней на солнцѣ или въ теплое мѣсто и мѣшай каждой день; потомъ сливъ водку въ другую банку изрѣжь лимоны ломтиками, и пересыпавъ каждой рядъ мѣлкимъ сахаромъ, налей опять тою же водкою, и давши настояться сохраняй для употребленїя.

31. Шромъ.

Возми пятнадцать свѣжихъ лимоновъ, и очисти съ нихъ кожу такъ, чтобы не захватить бѣлаго тѣла; потомъ сокъ изъ нихъ выжми крѣпко, и зерна всѣ выбравъ вонъ налей на оное четыре штофа французской водки. Потомъ возми четыре фунта сахару, налей на него штофъ воды и вари до тѣхъ поръ какъ станетъ кипѣть, снимая всю пѣну. Послѣ того взявъ свѣжее яице выпусти изъ него бѣлокъ, избей въ пѣну, которую вылей въ тотъ же

сыропъ, и съ онымъ немного покипѣти, славливая при томъ накипающую пѣну; когда же простынетъ, то влей въ чистой боченокъ, въ которой налей еще два штофа бѣлаго французскаго вина, и закупоря дай оному стоять въ погребу три недѣли; послѣ чего процѣди и разлей по бутылкамъ.

Или: Возми шестдесятъ свѣжихъ лимоновъ, очисти съ нихъ верхнюю кожицу весьма тонко, чтобы не захватить бѣлаго тѣла; бѣлое же тѣло сними до самой кислоты, и изъ оной выбери сѣмячки, и изрѣзавъ въ мѣлкія куски положи въ бутыль вмѣстѣ съ верхнею кожицею; а бѣлое тѣло не клади, ибо оно не нужно. Потомъ возми десять фунтовъ мѣлко истолченнаго сахару, истолокши мѣлко и просѣявши сквозь сито всыпать туда же; влить въ ту бутыль десять штофовъ французской водки, двенадцать бутылокъ бѣлаго вина, и завязавъ ту бутыль крѣпко дай стоять шесть дней, болтая ее каждой день по часту; а въ седьмой день взять пол-штофа парнаго коровьяго молока; влить въ ту бутыль; дать стоять два часа; потомъ процѣдить сквозь суконку и разлить по бутылкамъ.

Или: Возми тридцать свѣжихъ лимоновъ, восемь фунтовъ сахару; оботри сахаромъ у лимоновъ кожу, а сокъ выдавя положи въ пол-анкерковой боченокъ; влей туда девять штофовъ французской водки, дополни бѣлымъ виномъ, и дай стоять мѣсяцъ; по прошествїи того времени процѣди и разлей по бутылкамъ.

Или: Возми тридцать пять свѣжихъ лимоновъ; сними съ нихъ очень тонко желтую кожу, а бѣлую всю сдери прочь; лимоны изрѣжь, сѣмячки вынь и пресомъ выдави сокъ. Желтую кожу разотри съ сокомъ, также и густоту оставшуюся въ пресѣ смѣшай съ тѣмъ же. Потомъ въ полу-анкеркный боченокъ влей шесть штофовъ французской водки и вышепомянутой сокъ; прибавя туда сыропа, развареннаго изъ осми фунтовъ сахару на двухъ штофахъ воды, прибавя туда при варенїи разбитой въ пѣну яичной бѣлокъ, и снимая пѣну. Естьли боченокъ будетъ не полонъ, то долей старымъ французскимъ виномъ, и закупоря поставь на шесть недѣль въ погребъ; послѣ того разлей въ бутылки, и закупоря засмоли. Сей ликеръ чемъ далѣе будетъ стоять, тѣмъ лучше.

32. Збитень.

Возми ведро полпива, ведро меду, штофъ уксусу, три лота инбирю, одинъ лотъ калгану, три лота перцу, три фунта сыраго

меду; все оное положи вмѣстѣ и вари часъ; потомъ сними съ огня котелъ, и положи въ оной два штофа французской водки вылей въ боченокъ, и закупоря поставь на погребъ.

33. Оршадъ.

Подъ именемъ оршада извѣстна у иностранныхъ ячменная вода, употребляемая въ лѣтнее время вмѣсто прохладительнаго напитка, и пріуготовляемая слѣдующимъ образомъ:

Возми фунтъ обрушеннаго или такого ячменя, съ котораго снята кожа; взлей на него четыре фунта воды и вари пол-часа; потомъ процѣди сквозь полотенцо, и подбавляй въ него три лота мѣлко истолченныхъ и сквозь тряпицу прожатыхъ дынныхъ сѣмянъ съ толикимъ же количествомъ розовой воды и сахару.

Или: Возми четверть фунта дынныхъ сѣмянъ и столько же сладкаго очищеннаго миндалю; все сіе толки въ иготи опрыскивая отъ времени до времени розовою или померанцовою водою, чтобы они не обмаслились. Когда же истолкутся они мѣлко, тогда намачиваются въ трехъ фунтахъ воды и процѣживаются раза два или три сквозь сито, чтобъ вода посѣдѣла и была какъ молоко; послѣ того подбавляется туда же нѣсколько лимонной корки, лимоннаго соку и пол-фунта сахару; и какъ сахаръ разойдется, то процѣживается все сквозь чистую салфетку и по отстоянїи сливается въ бутылки и простужается въ погребѣ.

Возми пол-фунта сладкаго миндалю, и размочи его въ горячей водѣ; очисти съ него кожу, и перемывши въ холодной водѣ истолки въ каменной ступкѣ; и естьли станетъ онъ маслиться, то по немногу клади въ него льду, и разведя бутылкою воды процѣди сквозь чистое сито, или чрезъ рѣдкое полотно.

Или: Взять пол-бутылки воды, полтора фунта сладкаго и пол-фунта горькаго миндалю, котором очистить, истолочь, развести на оной водѣ и процѣдить; потомъ взять полтора фунта сахару, положить въ кострюльку, и наливши воды варить до тѣхъ поръ, покамѣстъ сварится; тогда снявъ съ огня положить миндальныя сливки въ сахаръ, и варить мѣшая лопаткою; а какъ сварится, то вылить на бумагу, и будетъ сухой оршадъ.

34. Полынное вино.

Положи свѣжей или сушеной полыни въ мѣшечикъ; цѣди сквозь ее вино холодное или взогрѣтое до тѣхъ поръ, какъ примѣтъ въ себя полынной вкусъ, и прибавь къ тому пристойную мѣру сахару.

Или: Опусти въ вино полыни, набивъ оною продолговатой мѣшечикъ, и держи до тѣхъ поръ, какъ оное вкусъ изъ ней въ себя втянетъ.

Или: Въ тѣхъ странахъ, гдѣ ростетъ виноградъ, возми виноградnаго соку и положивъ въ оной полыни всыпь туда же мѣрку отборныхъ виноградныхъ ягодъ, бочку закупорь, взболтай и дай бродить; однако оставивъ малую дырочку для отдушины. Выходитъ изъ того вино несравненно лучше, нежели изъ стараго полынью настоеннаго. Можно придать оному вкусъ подбавкою разныхъ пряныхъ зелїй, какъ на прим. корицы, гвоздики, и проч.

Или: Возми три горсти полыни; кардобенедикту, розмарину, шалфею, вероники, огуречныхъ цвѣтовъ, и розоваго цвѣту по горсти; попутнику и девясильнаго корня по шести золотниковъ; двенадцать золотниковъ лимонной корки; гвоздики и корицы по золотнику и пол-золотника мушкатнаго цвѣту; все сїе настой въ двухъ ведрахъ хорошаго цѣльнаго вина.

Или: Возми двенадцать горстей полыни, восемь горстей кардобенедикту, шесть горстей золотысячнику; шалфею, розмарину, вероники, ложечной травы по три горсти; девясильнаго корня, лимонной и померанцовой корки по тридцати золотниковъ; шесть золотниковъ корицы; мушкатнаго цвѣту и кардамону по четыре золотника, и фунтъ сахару леденцу. Все сїе крупно искрошить, истолочь, и смѣшавъ положить въ мѣшечикъ; опустить въ ведерной боченокъ; налить оной виномъ, заткнуть крѣпко и оставить стоять восемь дней; потомъ сцѣдить, и вмѣсто того дополнять свѣжимъ виномъ.

Или: Сшей четыре полотняныхъ мѣшечка, каждой длиною въ пядень, а ширины такой, чтобы могли войти четыре перста; три изъ оныхъ насыпь полынными цвѣтами; а остальной гвоздичкою, калганомъ, кардамономъ и анисомъ, крупно истолчеными. Опусти мѣшечки въ боченокъ вина мѣрою въ ведро. Въ каждой мѣшечикъ должно положить по свинцовой пулѣ, чтобы повѣшенные на снурочкахъ не всплывали, и оставить ихъ въ винѣ недѣли двѣ или три.

Или: Во время давленїя вина, возми боченокъ около пятидесяти бутылокъ; пукъ сухаго и набранаго во время его соку полыню, да двадцать четыре золотника толченой корицы. Налей бочку мостомъ бѣлаго вина, недавно выжатымъ, и дай ему киснуть не затыкая бочки, и добавляя бѣлымъ виномъ; потомъ положа полынь и корицу, закупорить хорошенько втулку и

поставить въ погребъ.

Или: Возми двѣ горсти полынныхъ верхушекъ, полторы горсти ложечной травы; шалфею, розмарину, золототысячнику по горсти; полтора золотника девясильнаго корня; три золотника лимонной корки; два золотника кишнецовыхъ сѣмянъ; кубебы, мушкатнаго цвѣту и корицы по золотнику. Травы и корни искроши, а сѣмяна и корки истолки; налей на нихъ на ладонь глубиною въ бутылѣ хорошею французскою водкою; дай постоять въ тепломъ мѣстѣ недѣлю, и послѣ слей начисто.

Или: Возми шалфею, кардобенедикту, иссопу, золототысячнику и печеночной травы по горсти; полыни двѣ горсти; все сїе положи въ волосяной мѣшечикъ, опусти въ боченокъ и налей четверть ведра вина. Боченокъ сей долженъ имѣть втулку широкую.

Или: Возми цитвару, калгану, ангелики, иру, девясильнаго корня, каждаго по двенадцати золотниковъ; буквицы, иссопу, шалфею, полевой рожи, маерану, полыни, мелиссы, по полугорсти; розмарину и можжевеловыхъ ягодъ по горсти. Со всѣхъ сихъ травъ листки обобрать со стебельковъ; можжевеловыя ягоды немного столочь; все вмѣстѣ положить въ мѣшечикъ и спустить въ боченокъ мѣрою въ полведра; налить виномъ и дать настояться.

Или: Возми съ обыкновенной полыни листовъ, цвѣтовъ и сѣмянъ, и кардобенедикту каждаго по шести горстей; вероники и агримонїи по пяти горстей; золототысячнику двѣ горсти, попутнику тридцать золотниковъ; розоваго цвѣту три горсти; лимонной корки шесть золотниковъ. Всѣ вышеписанныя вещи высушивъ положи въ боченокъ, съ прибавкою ясеневыхъ опилокъ, и наполни молодымъ виномъ столько, чтобъ сїи травы всѣ имъ были покрыты, и дай постоять довольно времени.

Или: Возми кардобенедикту двѣ горсти; попутнику и девясильнаго корня по шестнадцати золотниковъ; остролистнаго шалфею, травы оленьяго языка, иссопу, печеночной травы, и мелиссы по двѣ горсти; пимпернельнаго корню двенадцать золотниковъ; полыни двѣ горсти. Все сїе изрѣзавъ мѣлко набить въ боченокъ и опустить въ бочку. Во время же дѣланїя вина налить двумя ведрами морсу, или свѣжаго виноградnаго соку, съ прибавкою стружекъ ясеневаго дерева, и дай настояться довольно.

Или: Возми шесть горстей полыни, десять горстей кардобенедикту, шесть горстей золототысячнику, пять горстей травы оленьяго языка, четыре горсти бузиннаго цвѣту, по двѣ горсти шалфею, и бузинной корки; по четверти фунта можжевеловыхъ ягодъ, лимонной и померанцовой корки; по

десяти золотниковъ фїалковаго и девясильнаго корня, и три золотника сасафрасу. Всѣ сїи вещи крупно искрошивъ смѣшай, и налей виномъ.

Или: Набери верхушекъ хорошей полыни, высуши и береги, чтобъ не нападало въ нее пыли; потомъ возми ясеневыхъ опилокъ, буковыхъ опилокъ и ежели можно сосновыхъ лыкъ, вынимаемыхъ изъ подъ наружной корки; ибо деревья сїи къ сохраненїю вина способствуютъ очень много. Въ приготовленной къ тому боченокъ положи слой сихъ опилокъ, (или стружекъ) и слой полыни, продолжая такъ по перемежно, пока двѣ трети боченка наполнены будутъ, а одна треть останется порожнею. Естьли угодно, можно къ сему присовокупить зрѣлыхъ виноградныхъ ягодъ, то вино выдетъ тѣмъ крѣпче. Потомъ долей боченокъ хорошимъ мостомъ или молодымъ виномъ. Когда мостъ начнетъ бродить, заколоти втулку, и проверни близь оной скважину; отъ сего мостъ будетъ бродить долго, и произведетъ вино прїятное и крѣпкое. Весною вино сїе сцѣди на чисто въ другой боченокъ, чтобъ не попало въ него травы; ибо оная въ немъ сопрѣетъ и разбрюзгнетъ. Вынимая изъ боченка вина для употребленїя, должно всякой вечеръ добавлять его хорошимъ виномъ того же роду.

35 Лимонной сокъ.

Возми лимоновъ, очисти съ нихъ хорошенько кожу, дави сквозь самое чистое полотенцо, а потомъ еще перепусти черезъ самое чистое полотно, и разлей по бутылкамъ.

36. Черной лимонной сокъ.

Возми свѣжихъ яблокъ; изруби сѣчкою, какъ рубятъ капусту; симъ изрубленнымъ яблокамъ дай постоять сутки въ корытахъ; потомъ положи въ мѣшки, бить въ станкахъ, такъ какъ бьютъ масло; и выбитой сокъ наливши въ кострюлю, и положа тутъ же облупя свѣжїй лимонъ и корку, варить, примѣняясь чтобы сдѣлалась кислота и густота умѣренная. Буде же не случится лимону, то и безъ него можно варить; и потомъ взявъ свѣжїй лимонъ, выжавъ изъ него сокъ, положить въ него, а вмѣстѣ съ нимъ и нѣсколько лимоннаго цедра. Сей послѣднїй надлежитъ класть, хотябъ сокъ варенъ былъ и съ лимономъ, а кладется онъ послѣ сваренїя, и когда уже все простынетъ. Послѣ сего

разливается сей сокъ въ бутылки и по закупоренїи оныхъ сохраняется.

Или: Возми двѣ доли сладкихъ яблокъ и одну долю кислыхъ; очистивъ ихъ нарѣжь мѣлко и бей; потомъ какъ собьешь, то смотря по соку положи дубовой золы и дай стоять съ тою золою сутки; послѣ того вари еще, чтобъ зола отсѣла; дай еще стоять сутки, и вари опять до тѣхъ поръ, какъ будетъ маленькая пѣночка; и тогда уже дай отстояться, и слей тихонько въ бутылки.

Виноградное вино

Есть сокъ, выгнетаемый изъ винограду, которой заквашиваютъ, или даютъ самому закиснуть, прежде нежели поспѣетъ оное въ напитокъ. Сей сокъ прежде нежели закиснетъ, называется Мостъ, или Чихирь. Доброта хорошихъ винъ состоитъ въ чистотѣ, тонкости, вкусѣ, чтобъ не имѣло землянаго запаху, и чтобъ имѣло крѣпость. Винъ находятся многїе различные роды; какъ на пр. бѣлое, красное, сѣрое, шампанское, бургонское, мушкатное, и проч. Но какъ здѣсь въ Россїи дѣланїе виноградныхъ винъ почти ни гдѣ не употребительно, кромѣ только нѣкоторыхъ мѣстъ лежащихъ въ полуденной сторонѣ, то и буду я о семъ описывать сокращенно, единственно только для того, чтобы дать о томъ нѣкоторое свѣденїе; но напротивъ того буду говорить подробнѣе о содержанїи оныхъ и береженїи.

1. Красное вино.

Простое красное вино дѣлается слѣдующимъ образомъ: набиваютъ виноградъ въ кадку, и даютъ киснуть глядя по обстоятельствамъ. Естьли виноградъ мѣлокъ и спиртоватъ, то довольно ему постоять въ кадкѣ четыре или пять часовъ; а ежели лѣто было мочливо, то надлежитъ ему простоять во всю ночь. Когда же ягоды крупны, то стоять имъ сутки, прежде выдавливанїя изъ нихъ подъ гнетомъ или въ пресѣ соку. Вино вытекаетъ въ спустникъ, находящейся на днѣ кадки, въ подставленное судно, изъ котораго черпаютъ ведрами и относятъ въ бочки. Надлежитъ замѣтить что гвоздь въ спустникѣ бочки, назначенной для вина, не долженъ быть сырой, но полежалъ бы дни четыре на солнцѣ, покамѣстъ выдетъ изъ онаго дровяной запахъ. Бочки также должны быть или старыя, или просушены довольно и налиты водою. Вино, называемое *мергутъ*, есть то, которое мало гнетено въ пресѣ.

2. Бургонское.

Для составленїя добраго бургонскаго вина, потребны три рода винограду: Первой долженъ быть самой мягкой, поспѣлой, и чистой, отъ котораго отобрать всѣ ягодки зеленыя и загнившїя и вѣтки обрѣзать. Второй виноградъ ягодою крупной, и не такъ спѣлой. Третью часть занимаетъ виноградъ зеленой, или загнившїй. Смѣшавши всѣ сїи виноградъ отдѣляются зерна и вѣточки особливымъ инструментомъ, и потомъ давятъ ихъ пресомъ. Вино изъ сего выходящее чрезъ многїе годы удерживаетъ свою доброту.

3. Вино сѣsubtitleое, или Шампанское.

Вино сѣрое въ шампанїи называютъ то, которое въ другихъ странахъ называется бѣлымъ шампанскимъ. Сїе сѣрое вино дѣлается изъ винограду чернаго. Цвѣтъ онаго долженъ быть какъ чистая колодезная вода. Бѣлое же шампанское вино дѣлается изъ винограду бѣлаго, но уважается весьма мало. Черный виноградъ, идущїй въ шампанское сѣрое вино, называется *Морилїонъ*, въ Бургонїи *Пино*, а въ Орлеанѣ *Овернасъ*; между тѣмъ подмѣшиваютъ также въ оное виноградъ, называемый *Фроменто*, которой цвѣту сѣрокрасноватаго. Выбираютъ къ тому грозды самые спѣлые, и давятъ оные мало. Остальной виноградъ употребляется на простое вино, служащее вмѣсто питья; а самой зеленой и загнившїй на вино для служащихъ. Собиранїе винограду надлежитъ производить покамѣстъ еще лежитъ роса, и въ дни пасмурные и туманные. Виноградъ переносить къ пресу изъ садовъ безъ особливыхъ околичностей; а всего лучше склавши въ бочки возить на телѣгахъ, нежели на лошадиной спинѣ. По привезенїи винограду тотчасъ кладутъ его въ пресъ, и дѣлаютъ первое давленїе. Первое получаемое изъ того вино называется *капельное*, или *Веньгутъ*, и оно самое лучшее. Потомъ виноградъ переворачиваютъ, вкладываютъ выскочившей при первой подавкѣ и даютъ другое давленїе. Второе сїе вино называется *Ретрусъ* и идетъ также въ число лучшихъ винъ. Потомъ опять переворачиваютъ, разрѣзываютъ слой сжавшейся глыбы винограду на четверо острымъ рѣзцомъ, и давятъ въ третїй разъ. Вино сїе называется *Грилъ*, откладывается особливо, и бываетъ

крѣпче и пьянѣе прочихъ; ибо входитъ въ него весь виноградной спиртъ, и уже чрезъ нѣсколько лѣтъ, пить оное начинаютъ. Наконецъ давятъ виноградъ въ четвертой и пятой разъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ ничего течь не будетъ. Сїи вины мѣшаютъ съ другими сортами какъ кому угодно. Послѣдняго давленїя бываетъ вино самое плохое, идущее на домашней расходъ для крестьянъ. Имѣющїе довольное количество виноградныхъ садовъ собираютъ вина до четырехъ куфъ, отбирая всегда лучшїе грозды для первой куфы, которое вино бываетъ всегда лучше второй, а вторая лучше третей, и такъ далѣе. Во всякую же куфу обыкновенно льютъ двѣ части вина цѣльнаго, полтрети отъ третей давки, и полтрети отъ четвертой.

4. Бѣлое ординарное вино.

Дѣлается изъ винограду, называемаго *Мели, Бонъ* и фроменто; сбираютъ сїи виноградy особливо, и не квасятъ для того, чтобы вино не покраснѣло, или не пожелтѣло.

5. Вино мускатъ.

Виноградъ, называемый мускатъ оставляютъ хорошо вызрѣть, и собравъ давятъ и даютъ оному довольно закиснуть. Сїе вино должно быть бѣло, чисто, сладко, но при томъ нѣсколько крѣпко.

6. Вино сѣsubtitleое жемчужное.

Сїе вино дѣлается слѣдующимъ образомъ: отбираютъ виноградъ черный лучшаго рода, и собравъ грозды тотчасъ давятъ. Сложивши въ бочки подливаютъ черезъ два дни въ оные по двѣ мѣрки съ половиною стараго вина, дабы оно чище отбило пѣну.

7. Процѣживанїе чрезъ выжимки.

Когда вино бѣлое или красное старое или новое попортится

цвѣтомъ или крѣпостїю, то надлежитъ оное пропустить чрезъ выжимки, остающїяся въ пресѣ. Ежели вино старое, то дать ему стоять на выжимкахъ двенадцать часовъ, а молодому сутки; потомъ сцѣдить, и разложить въ бочки, замѣтивъ оные мѣтками, а выжимки выдавить пресомъ.

8. Раскладыванїе въ бочки.

Наливая бочки въ первой разъ, надлежитъ накладывать оныя полны; то есть такъ, чтобы всунувъ палецъ можно было коснуться вину; но когда вино собьетъ первую пѣну, надлежитъ его дополнить. Бочки накрываютъ виноградными листьями, и зарываютъ въ песокъ по самый гвоздь. Бочки не только надлежитъ хорошо затыкать для предъохраненїя отъ поврежденїя воздуха, но дополнять еще какъ требуетъ нужда до самаго Генваря черезъ двѣ недѣли, а потомъ помѣсячно во весь годъ. Дополнять виномъ не оставляя въ бочкѣ пустаго мѣста тѣмъ же, или одного свойства, дабы не перепортить собственной его доброты. Наконецъ во все время пока киснетъ, не должно перемѣнять втулокъ отъ бочекъ съ виномъ другаго сорту.

9. Очищенїе вина.

Въ первой разъ производится сїе, а особливо съ шампанскимъ, съ конца Ноября до половины Декабря мѣсяца; во второй въ теченїе Февраля, а въ третїй въ концѣ Апрѣля. Для очищенїя вина служитъ кишка, длиною отъ полутора до двухъ аршинъ. На концахъ кишки должно вставишь по деревянной трубкѣ, изъ коихъ одну привязать ко дну бочки, которую хочешь опорожнить, а другую прикрѣпить ко дну бочки, которую хочешь дополнить. Потомъ надлежитъ въ устье бочки съ виномъ вложить широкой мѣхъ, и дуть онымъ, чтобъ вино принуждено было скозь кишку литься въ другую бочку. По наполненїи кишку вынимаютъ, а бочку выполаскиваютъ, и употребляютъ для перекладки другаго вина, и тѣмъ замѣняютъ расходъ бочекъ, коихъ бы въ прочемъ надобно было великое множество; ибо симъ перекладыванїемъ изъ бочки въ бочку, вино содержится въ естественной своей чистотѣ; впротивномъ же случаѣ отсѣдаетъ въ немъ лагеръ, и цвѣтъ вина отъ того перемѣняется. Сїе очищенїе надлежитъ дѣлать необходимо, или раскладывать въ бутылки. Послѣ

третьяго очищенїя складываютъ вино въ куфу, заткнувъ прежде крѣпко спустникъ, и укрѣпя новыми обручами для предъосторожности. Въ бочкахъ не должно оставаться ни мало мѣста для собиранїя воздуху; и куфы, имѣющїя высокїя втулки для сего удобнѣе прочихъ.

10. Дѣлать вино свѣтлымъ.

Первое прочищенїе производятъ въ половинѣ Марта послѣ перваго перекладыванїя изъ бочки въ другую бочку, а второе предъ разливанїемъ въ бутылки. Вино шампанское прочищаютъ рыбьимъ клеемъ; клею потребно двенадцать золотниковъ на бочку, содержащую въ себѣ двѣсти кружекъ. Разваривaютъ клей на огнѣ съ водою; а какъ остынетъ, то катаютъ изъ онаго шарики, и бросаютъ въ бочку, разводя оныя палочкою въ разныя стороны бочки. Качаютъ бочки для взболтанїя прежде положенїя клея, и ставятъ послѣ въ холодное мѣсто, гдѣ вино въ пять или шесть дней будетъ очень свѣтло.

Красное вино не надлежитъ въ первой годъ очищать клеемъ, ни разливать въ бутылки; а содержа въ бочкахъ дополнять ежемѣсячно лучшимъ и самымъ тѣмъ же виномъ.

Очищаютъ вино также слѣдующимъ образомъ: на шесть штофовъ бѣлаго или краснаго вина кладутъ двенадцать золотниковъ перечисченнаго виннаго камня, и распустя вливаютъ въ бочку взболтавъ оную, и оставляютъ такъ на двѣ недѣли.

11. Усладить вино острое и подкрѣпить слабое.

Для услажденїя вина остраго и зеленоватаго, кладутъ въ бочку штофъ французской водки и два фунта меду, разведеннаго на той водкѣ, подваря оной напередъ и снявши пѣну и восчины. Для прочищенїя же потомъ кладутъ въ бочку смѣсь состоящую изъ трехъ четвертей фунта толченаго сахару, девяти яичныхъ желтковъ, сженыхъ раковинъ, и двухъ штофовъ того же вина; взбалтываютъ бочку, и оставляютъ такъ стоять дней пять или шесть.

Для подкрѣпленїя вина слабаго надлежитъ вино въ бочкѣ взболтать гораздо деревянною мутовкою, и вливъ штофъ французской водки дать постоять десять дней, а потомъ употреблять.

12. Раскладывать вино въ бутылки.

Надлежитъ оставлять порожняго мѣста между вина и пробки на полтора пальца шириною, и не вдругъ затыкать наполнивъ бутылку. Тѣ бутылки, кои мѣрою около штофа гораздо лучше; стекло въ нихъ должно быть доброе, равномѣрной толщины, устье горла къ краю нѣсколько окатистое а не острое, и немного потолще пальца.

Пробки должны быть длиною въ вершокъ, круглы, не очень тверды, также и не трупорѣховаты. Пробки употреблять всегда новыя; а особливо для вина шампанскаго.

Проволока, которою укрѣпляютъ пробки, должна быть ссучена изъ трехъ нитей мягкой проволоки. Смола которою обливаютъ, составляется изъ двухъ фунтовъ желтаго воску, фунта топленой смолы, фунта еловой сѣры и восми золотниковъ терпентину. Составъ сей разваривается и смѣшивается на небольшомъ жару. Бутылки закупоренныя ставятъ на землю избоча, только такъ, чтобъ вино пробкѣ не касалось, и такъ обмазываютъ.

Чтобы вино шампанское пѣнилось, надлежитъ разливать въ бутылки отъ самаго давленїя въ пресѣ до конца Ноября; ибо оное тогда будетъ еще съ кислотою и во всей своей силѣ.

Вины бродятъ не всякой годъ равно ; что должно приписывать неравности годовыхъ погодъ.

Вины спиртоватыя рѣдко могутъ пѣниться; таковыя однако должно разливать въ бутылки въ самое то время, когда сокъ пойдетъ изъ корня дерева въ стебель.

Вины, не назначаемыя къ тому, чтобы пѣнились, прежде году по бутылкамъ не разливаютъ. Раскладывать надлежитъ въ бутылки вино отстоявшееся и чистое; на сей конецъ провертываютъ гвоздь въ бочкѣ съ низу на ладонь отъ дна; подставляютъ желобокъ, и такъ разливаютъ въ бутылки, затыкая оные добрыми пробками.

13. Средство имѣть лучшее внно.

Средство сїе состоитъ въ томъ, чтобъ держать оное въ большемъ суднѣ, которое чтобы могло вмѣщать въ себя вина всю годовую пропорцїю. Втулка таковаго судна должна быть варена въ

томъ смолистомъ составѣ, которымъ замазываютъ бутылки, и имѣть соразмѣрное тому судну отверстїе. Обручи должны быть дубовые, прочные, распаренные на огнѣ, крѣпко связанные, цѣльные, а не составные, шириною по крайней мѣрѣ въ вершокъ; или всего лучше укрѣплять бочку обручами желѣзными. Бочки сїи, или куфы, должны имѣть внутри деревянныя плашки, кои бы концами своими удерживали оба дна въ своемъ мѣстѣ. При томъ всѣ скважины и сшивки закопатить и засмолить вышепоказаннымъ смолянымъ составомъ. Въ таковой бочкѣ простоитъ оно цѣлые вѣки.

Естьли же гдѣ вино неудастся таково, какому бы ему по свойству земли быть должно, то надлежитъ домышляться, чемъ бы довести оное въ настоящее совершенство. Недостатки сїи происходятъ отъ слѣдующихъ причинъ: 1) Когда сокъ заквашивается въ малыхъ суднахъ. 2) Когда виноградная гуща закисая и взбивая на верхъ испускаетъ отъ себя дрожди, портящїя вино. 3) Когда большая часть лѣтучаго спирту улѣтаетъ вонъ, и вино ослабляетъ. 4) Когда вино держатъ въ малыхъ суднахъ, въ коихъ оное не можетъ удержать своего свойства, и добрая часть спирту отъ того выходитъ испаренїемъ. 5) Что малое количество вина не можетъ работать съ таковою силою, чтобъ очиститься отъ частицъ земляныхъ и грубыхъ, которыя напослѣдокъ отсѣдаютъ и составляютъ дрожди называемыя *лагеръ*.

14. Составить хорошее вино при сцѣживанїи.

Выполощи бочку соленою водою, и вылей оную вонъ; потомъ возми по три золотника корицы, гвоздики, долгаго перцу, сахару и сѣры; растолки все то въ иготи; и когда вино влито будетъ въ бочку, сдѣлай мѣшечикъ длиною въ пядень; положи въ оной ту смѣсь; разогрѣй, и горячїй мѣшечикъ опустивши въ бочку закупорь оную крѣпко, и дай стоять три недѣли.

Или: Возми фунтъ сахару леденцу и шесть золотниковъ корицы на штофъ французской водки; прибавь къ тому мѣлко истолченнаго бѣлаго виннаго камня; отмѣряй сей водки десять частей, и увари до десятой части; когда вино будетъ слито въ бочку, то влей и водку съ вышеписаннымъ; закупорь, и дай стоять три недѣли. Вино простоитъ цѣлой годъ безъ всякаго повреждентя.

Или: Возми фунтъ сахару и по немногу черной чемерицы и мушкатнаго цвѣту; столки все; всыпь въ продолговатой мѣшечикъ изъ бумажнаго полотна, и осенью опусти въ бочку; заткни оную

крѣпко, и дай вину стоять двѣ недѣли.

Или: Когда вино при сцѣживанїи взмутится, то возми на куфу вина двадцать четыре яичныхъ бѣлка; взбей ихъ гораздо; возми мѣрочку соли и по немногу сѣяной муки и вымытаго песку; выпусти изъ бочки вина четвертую долю; а вышеписанное взмѣшавши вливай въ бочку въ три прїема; послѣ взмѣшай съ виномъ веселкою, въ которой провернуты скважины, и дай отстояться; то будетъ вино чисто.

15. Производить въ винѣ хорошей вкусъ.

Возми свѣжей померанецъ, которой натычь весь гвоздикою и корицею; а послѣ оной на ниткѣ повѣсь въ бочку надъ виномъ; то въ винѣ умножатся сила и вкусъ.

16. Испорченное вино дѣлать хорошимъ.

Сперва возми двѣ стеклянныя фїолы, у коихъ бы у одной горло ширѣ другой было, и чтобъ горлышко одной въ другую входило.

Потомъ узкогорлую фїолу наполнивъ водою, а широкогорлую виномъ и оборотя узкогорлую фїолу шейкою внизъ, вставь въ широкогорлую. Такимъ образомъ пускай одна сверхъ другой нѣсколько времени постоитъ, то вода опустится въ нижнюю, а вино поднявшись вберется въ верхнюю. Чрезъ сїе вино грубой своей сырости лишится совершенно.

Или: Налить мѣрку испорченнаго вина на лагеръ хорошаго; истолочь въ порошокъ мушкатнаго орѣшку и померанцовой корки и всыпать въ оное; закупорить крѣпко, и дать перебродить оному съ пол-мѣсяца; послѣ чего будетъ вино чрезвычайно хорошо.

Или: Выцѣдить бочку вина почище до тѣхъ поръ, какъ пойдутъ уже дрожди, и выцѣженное влить въ другую бочку, въ которой должны находиться хорошїя свѣжїя винныя дрожди; потомъ взять фунтъ хорошей чистой водки съ пол-фунтомъ желтаго воску, которой растопить на весьма маломь огнѣ; послѣ того обмакни въ сїю микстуру полотенцо, зажги ее съ сѣрою, и дай сгорѣть въ бочешной втулкѣ, послѣ чего бочку закупори хорошенько.

Или: Возми и горсть старыхъ орѣховъ съ щелухою; положи ихъ сперва въ горячую печь, и чтобъ они такъ высушились, чтобы

порыжѣли; потомъ возми столькожъ ивовыхъ щепокъ, и положи горячїе орѣхи лишь только вынешь изъ печи въ бочку; сдѣлай затычку изъ ивы; дай стоять вину трои сутки, то и будетъ прекрасное вино.

Или: Нацѣдя изъ бочки ведро вина, взвари его, и влей въ испорченное на мѣсто выцѣженнаго; послѣ закупорь бочку хорошенько, то отъ сего вино будетъ какъ прежнее.

Или: Выцѣди все вино изъ бочки, и влей его въ другую на хорошїя дрожди; потомъ протри черезъ холстинной мѣшокъ четверь фунта истертыхъ въ порошокъ лавровыхъ ягодъ; положи на дно мѣшка немного стальныхъ опилокъ, и просунь мѣшокъ до средины бочки; и чемъ больше будешь выцѣживать вина, тѣмъ болѣе его туда опускай.

Или: Возми полной стаканъ толченаго виннаго камня и столько же золы изъ созженныхъ виноградныхъ лозъ; выпусти изъ бочки два стакана вина, и смѣшай все прилѣжно; клади въ бочку въ три раза, вымѣшивай мутовкою, собирай пѣну, и клади оную опять въ бочку; наблюдая между тѣмъ, чтобъ во время движенїя бочка была не полна; въ противномъ же случаѣ много выбьетъ вонъ.

Или: Опусти въ бочку горсть крапивы и съ кореньями, очистя ее на чисто; а естьли на оной есть сѣмяна, спѣлыя или не спѣлыя, то оныя обери прочь. Завяжи крапиву во льняную ветошку и опусти въ вино.

Или: Возми стаканъ тронувшагося вина, и четверть стакана соли; повари гораздо въ новомъ горшкѣ, снимая пѣну; влей горячее въ бочку; вымѣшивай по вышеписанному; и также собирай и поступай съ пѣною. Потомъ повѣсь въ бочку свинцу, или стали, или жести; то отъ сего вино поправится.

17. Истреблять въ винѣ дурной запахъ.

Положить въ мѣшечикъ петрушки съ добрую горсть, и опустить въ бочку, и оставить ее въ ней дней восемь или десять, потомъ вынуть.

Или: Возми девясильнаго корня, изрѣжь въ куски, и нанизавъ на нитку опусти въ вино, перелитое уже въ свѣжую бочку; когда девясилъ побудетъ въ винѣ восемь дней, то отниметъ у него весь дурной запахъ и вкусъ.

18. Водянистое вино очистить и сдѣлать вкусно.

Возми три золотника инбирю; по немногу корицы и гвоздики; столки вмѣстѣ; завяжи въ мѣшечикъ, и опусти на дно вина; подлей еще малую долю подозженаго вина; отъ чего вино очистится и будетъ вкусно.

19. Умножать въ виноградномъ винѣ силу.

Возми золотникъ калгану, золотникъ инбирю, золотникъ гвоздики, золотникъ мушкатнаго цвѣту, и небольшой пучокъ травы, называемой гребникъ или графильникъ. Всѣ оныя вещи мѣлко истолокши испеки хлѣбъ величиною въ четверть аршина; и послѣ разрѣзавъ оной, всыпь упомянутой порошокъ въ средину онаго. Потомъ хлѣбъ по прежнему сложа вмѣстѣ положи въ холстинной мѣшечикъ и повѣсь въ бочку на двенадцать сутокъ, чтобъ оной висѣлъ въ винѣ до половины; втулку заколоти какъ можно плотнѣе; то вино сдѣлается весьма крѣпко и при томъ прїятнаго вкуса.

20. Мутное вино дѣлать свѣтлымъ.

Возми буковыхъ или орѣховыхъ прутиковъ; положивъ оные въ котелъ, налей на нихъ чистой воды, и вари съ часъ времени, чтобы грубая сырость изъ нихъ выварилась вонъ; послѣ того вынувъ ихъ изъ котла высуши на солнцѣ, или въ хлѣбной печи; потомъ наклади оными бочку до половины, и налей на оные мутное вино, однако не до самаго верха; то оное въ сутки отстоится и сдѣлается свѣтло.

Или: Когда дрожди очень низко въ винѣ отлягутъ, должно втулку заткнуть крѣпко; перевернуть нѣсколько разъ бочку, и дать вину отстояться. Черезъ то вино сдѣлается чисто и получитъ прежнюю силу. Естьли же въ бочкѣ дрождей мало, то подлить въ нее другихъ свѣжихъ дрождей.

Или: Возми свѣжаго клею, распусти оной на винѣ, влей въ бочку, закупорь оную крѣпко; переваливай бочку съ часъ времени, чтобы въ ней вино взболталось, и дай отстояться.

Или: Возми на бочку вина три горсти шалфею, три горсти хмѣлю; опусти въ мѣшечкѣ въ вино на трои сутки.

Или: Возми на бочку вина рюмку золы изъ виноградныхъ лозъ, довольно очисченной; замѣшай на винѣ, поваляй въ шарики; раздѣли на трое, и бросай въ три прїема, вымѣшивая

между тѣмъ вино или взбалтывая; когда оно отстоится, то будетъ свѣжо и хорошо.

Или: Возми золы изъ дубовой корки просѣянной ситомъ, и всыпь оной въ бочку съ рюмку.

Или: Возми парнаго коровьяго молока, влей въ бочку и взмѣшай довольно; черезъ одну ночь вино отстоится и сдѣлается свѣтло.

Или: Повѣсь въ бочку съ виномъ, нанизавъ на нитку листовъ съ малиноваго куста; оное въ короткомъ времени отляжетъ и сдѣлается чисто.

21. Предъохранять вино отъ порчи.

Для предъупрежденїя въ винѣ порчи, вливаютъ въ бочку вина два штофа французской водки, выдвоенной изъ хорошаго вина; отъ чего оное не испортится, и цвѣту своего не потеряетъ; но будетъ чисто и вкусно. Сїе должно производить осенью.

Или: Возми толстое льняное полотенцо; накрой онымъ у бочки втулку, и насыпь на оную чисто-высѣянной липовой, буковой или осиновой золы пальца на три толщиною; проверни противъ втулки три или четыре скважины; а на золу наложи свѣжую дернину, которую дни черезъ три перемѣняй. Отъ сего вино не повредится ни во вкусѣ своемъ ни въ цвѣтѣ. Когда трава на дернинѣ не блекнетъ то нѣтъ нужды перемѣнять въ такомъ случаѣ полотенцо и золу.

Или: Возми хмѣлевыхъ шишекъ и чернобыльниковыхъ сѣмянъ; положи въ вино, которое еще бродитъ; а по окончанїи броженїя вынь вонъ, чтобы вино не заимствовало отъ того вкусу.

22. Поправлять вино выдохшееся.

Помѣшай вино во втулку палкою не касаясь до дрождей; потомъ влей туда фунтъ хорошей водки и дай устояться десять дней, отъ чего оно поправится.

Или: На бочку вина возми по четверти фунта коровьяго молока, сахару и тертаго оленьяго рогу; каждое изъ нихъ опусти въ вино въ особливомъ полотняномъ мѣшечкѣ.

Или: На бочку вина возми фунтъ толченаго рутнаго сѣмя, и четверть фунта сахару; опусти въ бочку въ разныхъ мѣшечкахъ.

Или: Возми горькаго миндалю и бертраму; положи въ

холодную воду, чтобы могла съ нихъ легко слупиться кожа; потомъ изрѣжь мѣлко, и положи въ вино.

Или: Когда вино совсѣмъ выстоялось и сдѣлалося слабо и мутно; то возми по равной долѣ розъ и руты, и въ половину противъ сихъ доль сѣмянъ, вытертыхъ изъ еловыхъ шишекъ; положи въ мѣшечикъ и опусти въ средину вина на семь дней.

Или: Возми яичныхъ бѣлковъ; разбей ихъ съ солью; влей въ вино и вымѣшай довольно; вино поправится черезъ три дни; тогда сцѣди его, чтобы не заняло яичнаго духу и вкусу.

23. Предъохранять вино отъ окисанїя.

Повѣсь въ бочкѣ завернувши въ полотенцо кусокъ ветчины фунта въ полтора, и заткни втулкою.

Или: Брось въ бочку мѣшечекъ пеплу изъ молодыхъ виноградныхъ отпрысковъ.

Или: Положи въ бочку немного свинцовой дроби.

Или: Набери въ Мартѣ мѣсяцѣ рѣчнаго песку, и вымывши его хорошенько, высуши на солнцѣ, и всыпь его двѣ полныя чаши въ винную бочку съ двумя бутылками воды.

24. Приправлять вино закислое.

Вари гарнецъ ячменю съ четырьмя бутылками воды до тѣхъ поръ, покамѣстъ выкипитъ половина; потомъ сїе процѣди и влей въ бочку, помѣшавши палкою не дотрогиваясь до дрождей.

Или: Положи въ бочку немного спирту изъ виннаго камня.

Или: На ведро вина возми штофъ воды, фунтъ соли, бутылку молока, четыре яичные бѣлка, и стакана два разваренаго въ кисель гороху; все сїе смѣшавши вмѣстѣ влей въ бочку и дай отстояться.

Или: Опусти въ бочку стаканъ еловыхъ шишекъ, столько же лузги въ отолченой пшеницы и фунтъ новаго воску.

25. Предъохранять вино отъ плѣсѣни.

Возми буры, и истолокши мѣлко положи въ вино.

Или: Возми три горсти соли, подожги на сковородѣ, положи

въ вино, заткни бочку крѣпко, и дай стоять не трогая восемь дней.

26. Поправлять вино заплѣснѣвѣлое.

Отцѣди того вина съ ведро; и взявши ведро другаго вина взвари кипяткомъ и влей въ бочку испорченнаго вина, и вливши тотчасъ оную закупорь; послѣ пятнадцати дней вино то получитъ прежнюю свою доброту.

Или: Возми травы проскурняку, истолки, и положивши въ мѣшечикъ опусти въ бочку; также возми сосновой корки, очисти съ нее верхнюю лузгу, накроши мѣрою столько же и высуша нанижи на нитку и опусти въ бочку близь вышеписаннаго мѣшечка.

Или: Возми квитовыхъ яблокъ, разрѣжь ихъ на четверо, но такъ чтобы они не развалились; опусти ихъ на ниткѣ въ бочку, только такъ чтобы они вина не касались; и естьли бочка полна, то вина надлежитъ нѣсколько отцѣдить; тогда квитовыя яблоки притянутъ на себя всю плѣсень.

Или: Возми горсть соли, разожги оную на сковородѣ такъ, чтобы раскалилась, и положи втулкою въ бочку; заткни оную крѣпко и дай ей съ виномъ переработаться; вину отъ сего не сдѣлается никакого вреда; только должно его сцѣдить.

Или: На каждое ведро вина возми по очисченному отъ кожи яблоку; разрѣжь оныя пополамъ, вынь изъ нихъ сѣмячки съ ихъ лузгою; взнижи яблоки на крѣпкую нитку, и привязавъ по срединѣ кремень, чтобъ оттягивалъ къ низу до самаго дна бочки, опусти ту нитку въ бочку прикрѣпивъ ко втулкѣ, которую потомъ заткни плотно; то утратитъ вино весь противной вкусъ и плѣсень.

Или: Возми лавроваго листу; повари его въ винѣ и опусти въ бочку.

27. Отнять у вина запахъ и вкусъ плѣсѣни.

Сдѣлай изъ пшеничнаго тѣста палку, испеки ее до половины въ печи; вынувши натычь гвоздичными головками и посади опять въ печь до тѣхъ поръ, какъ она испечется совершенно. Потомъ опусти ее въ бочку такъ, чтобъ она до вина не дотрогивалась; или можно и совсѣмъ ее бросить въ бочку; отъ чего и пропадетъ весь дурной запахъ плѣсѣни.

28. Естьли вино тронется.

Возми доброй стаканъ тронувшагося вина и четвертую долю стакана соли; повари въ новомъ муравленомъ горшкѣ снимая пѣну; а потомъ горячее влей въ бочку взмѣшивая проверченною веселкою до тѣхъ поръ, покамѣстъ представится, какъ будто бы оное бродить хотѣло. Послѣ того опусти въ бочку на снуркѣ свинцу, или стальную досчечку; вино получитъ прежнюю свою доброту.

29. Естьли вино ytsubtitleатитъ свой цвѣтъ.

На бочку вина возми стаканъ коровьяго молока, и столько же пшеничныхъ зеренъ; столки пшеницу такъ, чтобы наружная кожица съ нее скочила; обмой послѣ того въ чистой колодезной водѣ и положи въ молоко, а потомъ все въ бочку; вымѣшивай проверченною веселкою, дополни бочку, и заткнувъ черезъ двѣ недѣли возвратишь тѣмъ ему утраченный цвѣтъ. Молоко сообщаетъ ему цвѣтъ, а пшеница вкусъ. Нѣкоторые вмѣсто пшеницы берутъ крухмалъ; но пшеницу брать всегда лучше и надежнѣе.

Или: Разболтай отъ двадцати четырехъ яицъ бѣлокъ; возми по стакану перемытаго рѣчнаго песку, пшеничной муки и вина; смѣшай все то вмѣстѣ; раздѣли на трое, и въ три пріема влей въ бочку; вымѣшай гораздо деревянною лопаточкою, въ которой проверчены скважины.

Или: Возми цвѣту красныхъ рожь, высуши ихъ на солнцѣ, положи въ мѣшечикъ, и опусти въ вино на двѣ недѣли.

Или: На два ведра вина возми пол-фунта бузинныхъ или самбуковыхъ цвѣтовъ, и всыпавши въ холстинной мѣшечикъ повѣсь въ вино.

30. Естьли вино поднимается и начинаетъ бродить.

Когда послышишь, что въ бочкѣ начинается шумъ, что можно услышать приложивъ ко втулкѣ ухо; то сїе служить вѣрнымъ знакомъ, что вино бродитъ начинаетъ. Для отвращенїя сего возми четверть заряда ружейнаго пороху и всыпь въ бочку; шумъ и броженїе тотчасъ окончатся, и вино отляжетъ и сдѣлается чисто. Но естьли уже поднялось, и въ броженїи кипитъ, то въ такомъ

случаѣ возми фунтъ свинцу или олова, растопи и влей горячее въ бочку; тотчасъ отъ того броженїе кончится, и вино отляжетъ.

31. Естьли на винѣ окажется перепонка.

Когда на винѣ окажется перепонка, а впрочемъ оно еще свѣжо и доброты своей не потеряло, то довольно будетъ, естьли во втулку посыпать немного соли; оная съѣстъ всю перепонку и плѣсень. Но когда все вино покроется перепонкою, и оная будетъ какъ бы красновата; также и подъ перепонкою окажется густота; то въ такомъ случаѣ возми полную горсть соли, разожги ее какъ можно горячѣе и всыпь втулкою въ бочку; закупорь какъ можно крѣпче и дай ей съ виномъ переработать; послѣ чего перелей въ другую бочку.

32. Узнавать подправленные и поврежденные вина.

Зачерпни въ новую посуду изъ вина дрождей; закрой плотно, чтобы не выходилъ паръ; дай постоять трои сутки; потомъ вскрой. Естьли дрожди удержатъ въ себѣ хорошїй вкусъ, то но оному можно заключать и о винѣ.

Или: Нацѣди изъ бочки немного вина; повари оное въ новомъ горшкѣ; и когда остынетъ, тогда по вкусу можно уже очень легко опредѣлить о его состоянїи.

Или: Возми вина въ бутылку; болтай покуда вспѣнится; естьли пѣна долго не опадаетъ, то сїе служитъ признакомъ вина испорченнаго.

При наливанїи цѣльнаго вина въ рюмку, собирается пѣна по срединѣ рюмки; въ испорченномъ же и имѣющемъ погрѣшность разбѣгается къ краямъ.

Нѣкоторые приставя ко втулкѣ носъ, узнаютъ погрѣшность вина по запаху.

33. Узнать, естьли въ винѣ вода.

Возми тростинку, или простую палочку, у которой нижнїй конецъ обрѣзать гладко; вымажь тотъ конецъ деревяннымъ масломъ; опусти въ вино; и опять вынувъ приподними на воздухъ,

чтобъ стекала. Естьли къ концу палочки будутъ стекать и собираться водяныя капли; то сїе служитъ признакомъ, что въ томъ винѣ есть вода.

Или: Возми деревяннаго масла; взогрѣй на сковородкѣ; влей немного въ то масло испытываемаго вина. Когда въ винѣ есть вода, то начнетъ трещать и брызгать, а отъ цѣльнаго вина сего не бываетъ.

Или: Возми можжевеловыхъ ягодъ и опусти въ вино; когда онѣ будутъ плавать на поверхности, то значитъ вино цѣльное; а естьли упадутъ на дно, то вино смѣшано съ водою.

Или: Налей вина въ стаканъ, выточенный изъ ясеневаго дерева; когда есть въ винѣ вода, то оное изъ стакана выбьетъ.

34. Ослабшее вино освѣжить.

Возми сосновой корки, въ которой бы была смола; изломай оную мѣлко и положи въ вино. Также возми березоваго дерева, настрогай съ него стружекъ въ ту же бочку; вымѣшай вино веселкою, и дай постоять шесть дней; отъ сего освѣжится оно по прежнему.

35. Красное вино сдѣлать бѣлымъ.

Возми скорлупъ отъ двенадцати яицъ; и столки; насыпь на льняное полотенцо; и когда процѣдишь сквозь сїе вино, то получитъ оное совсѣмъ былой цвѣтъ.

36. Бѣлое вино сдѣлать краснымъ.

Возми спѣлыхъ барбарисныхъ ягодъ; высуши, и завязавши въ чистую льняную ветошку опусти въ вино, отъ чего оно въ скоромъ времени покраснѣетъ.

Или: Также можно подкрасить толчеными ягодами каманикою, или стертыми листами чернобыльнику; отъ чего получитъ оно хорошїй вкусъ и цвѣтъ, и не окиснетъ.

Или: Возми фунтъ сушеныхъ васильковыхъ цвѣтовъ, положи въ просторную стекляную посуду; влей на то стаканъ хорошей водки, заткни крѣпко, чтобы не могъ проходить воздухъ; дай

постоять трои сутки, потомъ влей въ вино.

Или: Возми ягодъ черники, растолки въ иготи, переваляй въ шарики, и запекши въ печи положи въ вино, считая по два фунта ягодъ на ведро.

Или: Возми подсолнечниковыхъ сѣмянъ и розоваго цвѣту; положи въ мѣшечикъ и опусти въ вино.

37. Наставленїе о хожденїи за винами.

Вины должно хранить между Рождествомъ и Пасхою отъ излишней тужи; лѣтомъ же стараться, чтобы въ погребъ не могла дойти молнїя. Передъ грозою надлежитъ за благовременно затворять въ погребахъ окна и двери; ибо молнїя дѣлаетъ вину великой вредъ, равномѣрно какъ и великой лѣшней жаръ. При семъ надлежитъ вѣдать, что около Рожества, также въ Мартѣ мѣсяцѣ, и тогда какъ цвѣтетъ виноградъ, вины весьма легко могутъ испортиться; по чему въ сїи времена бочки должно дополнять; втулки почасту вытирать чистымъ полотенцомъ. Естьли вино стоитъ въ тепломъ мѣстѣ, то легко можетъ тронуться и заплѣснѣвѣть. Въ жаркїе лѣтнїе дни должно втулки въ каждые восемь часовъ три раза закрывать салфетками, смоченными холодною водою, снятыя высушивать, и опять при перемѣнѣ смачивать; ибо изъ вина ко втулкѣ безпрестанно выходитъ нечистота; по чему когда долго держать на бочкѣ салфетку безъ перемѣны, то получитъ оная противной запахъ, которой сообщится и вину.

Пиво.

1. Домашнее руское пиво.

Возми двѢ съ половиною четверти самаго хорошаго ячменю; вывей оной чисто; обрости исподоволь въ солодъ, стараясь чтобы не перегорѢлъ; обей все съ него лопатами; просѢй или вывей чисто; смѢли мѢлко; положи въ чанъ; налей теплою водою такъ, чтобы весло свободно въ чану ходило; держи оное двенадцать часовъ, потомъ переложивши въ спустникъ наливай кипяткомъ. Возми десять фунтовъ добраго хмѢлю; налей оной горячею водою; держи двенадцать часовъ. Потомъ спусти сусло; положи въ котелъ и вари съ хмѢлемъ три часа, покамѣстъ хмѢль весь потонетъ. Вынь сусло въ чанъ, и мѣшай какъ можно чаще; когда же простынетъ, то сдѢлай приголовокъ слѢдующимъ образомъ: отними ушатъ сусла и простуди, чтобы было такъ какъ парное молоко; положи бутылку хорошихъ дрождей; и какъ скоро закиснетъ, то оной приголовокъ положа въ сусло покрой крѢпко; и какъ станетъ подниматься хмѢль въ верхъ, то каждыя пол-часа мѣшать веслами, и продолжать оное до сутокъ; потомъ сними весь хмѢль рѣшетомъ, не выжимая изъ онаго дрождей; и какъ простынетъ пиво и опадетъ дрожжа въ низъ, то сливай въ бочки какъ можно чище; потомъ положи на каждую бочку по одному фунту сыраго хмѢлю, по штофу французской водки и по три фунта бѢлой патаки; закупори бочку, замажь глиною и поставь въ ледъ.

2. Пиво бѢлое пшеничное.

Берется двѢ съ половиною доли ячменнаго, полдоли пшеничнаго, и сколько угодно овсянаго солода, которые всѢ должны быть сушены на воздухѢ. По смѣшенїи всѣхъ сихъ солодовъ вмѣстѢ, оные мѣлются, и прїуготовляется изъ нихъ, такъ какъ приобыкновенномъ варенїй пива, сусло; съ тою только разностїю, что при спусканїи онаго кладется въ спустникъ передъ самымъ отверстїемъ горсть хмѢля, дабы сусло протекало сквозь оное. Отъ сего сусла отдѢляется нѣкоторое небольшое количество особо, а прочее переваривается въ котлѢ до тѣхъ поръ, покуда укипитъ пятая часть; а потомъ покуда еще тепло, смѣшивается оно съ истолченными мѣлко пряными вещами, какъ то:

гвоздикою, корицею, кишнецомъ, калганомъ и фїалковымъ корнемъ. Когда оно простынетъ, то запускается хорошими дрождями, смѣшанными съ двумя частями французской водки. Когда же начнетъ оно киснуть, тогда примѣчается, какъ поднявшїяся отъ кисѣнїя въ верхъ пузырья или шишечки начнутъ опадать. И какъ скоро воспослѣдуетъ сїе, то тотчасъ пиво разливается въ бочки. Когда же въ бочкахъ осядетъ, то дополняются онѣ вышепомянутымъ отдѣленнымъ и оставленнымъ сусломъ. Наконецъ бочки закупориваются какъ можно плотно.

3. Англинское бѢлое пиво.

Для сего варенїя потребенъ во первыхъ: котелъ въ пятдесятъ ведръ; во вторыхъ: заторникъ такой величины, чтобы вошло яшнаго солоду три четверика съ половиною, ржанаго солоду четверть, и пшеничнаго также четверть; въ третьихъ: чанъ крѣпкой, величиною до ста ведръ; на днѣ сего чана надобно сдѣлать особливо рѣшотку, а подъ дно подставить русло, или трубу для спусканїя сусла.

Послѣ чего взявъ пол-фунта хмѣлю, которой бы цвѣтомъ былъ желтой, разсыпать оной по всему дну чана; а находящуюся въ ономъ дыру заткнуть плотно долгимъ гвоздемъ. Потомъ на хмѣль набрать рѣшотку, которую надлежитъ прикрыть не очень толсто соломою, или тонкими прутьями, дабы скозь ту покрышку хлѣбъ сквозь рѣшотку не провалился. Послѣ того взять вышеозначенное число солодовъ; смѣшать ихъ вмѣстѣ, и положить на прутяную или соломенную покрышку; а между тѣмъ чтобы въ котлѣ поспѣлъ кипятокъ, которой какъ начнетъ кипѣть, то влить въ него три ковша студеной воды; а потомъ влить сего кипятка въ чанъ до сорока ведръ; и съ четырехъ сторонъ поставить мѣшалки, и завеслить такъ, чтобы было не густо и не жидко, но посредственно. Между тѣмъ въ котелъ влить опять воды, и стараться, чтобы оная какъ можно скорѣе вскипѣла; чанъ же въ сїе время покрыть, чтобы въ немъ прѣло. Когда вода закипитъ, то влить въ нее опять три ковша студеной воды, и потомъ лить ее скорѣй на хлѣбъ, и дать стоять три часа; по прошествїи котораго времени спускать сусло въ особливое судно проведенною трубою. Въ тожъ судно, куда будетъ спускаться сусло, положить три фунта хмѣлю.

Помянутымъ взвариванїемъ воды и наливанїемъ кипятка на хлѣбъ надобно спѣшить возможнѣйшимъ образомъ; но наблюдать

при всякомъ взварѢ, чтобы студеной воды вливано было въ кипятокъ по три ковша; и какъ скоро оная вольется, то тотчасъ лить ее на хлѣбъ. ДѢлается сїе для того, что находящейся въ водѢ соръ мутящейся въ кипяткѢ, по влитїи трехъ ковшей холодной воды, вдругъ опадетъ весь на дно, и вода будетъ чиста. Впрочемъ кипятку сего прибавляется столько, сколько хочешь взять сусла, только бы все сїе происходило въ самой скорости.

Когда же сусло все спущено будетъ, то оному съ положенными въ него тремя фунтами хмѢлю, завесля хорошенько, надобно дать стоять одинъ часъ, а потомъ вылить въ котелъ и съ тѢмъ же хмѢлемъ варить два часа, и слить въ особое судно. А между тѢмъ спустить сусло въ другой разъ, которое будетъ по тонѢе прежняго; и положа въ него два фунта хмѢлю, и смѣшавъ, или завесля, вылить въ котелъ и варить два часа, чтобы хорошенько укипѢло, и дать простыть въ особомъ суднѢ. НапослѢдокъ сливать, и имѣть еще особое судно для приголовка, которой запускать пивными дрождями. Впрочемъ примѢчается, что пиво сїе сливается на третей день, а ежели постоитъ долѢе, то промзгнетъ.

4. Чероное, или Красное Англинское пиво.

Хмѣлю потребно тридцать пять фунтовъ; изъ онаго взять четыре фунта, и вложить въ котелъ величиною ведръ около ста, налитой полонъ рѢчною водою, и варить гораздо, чтобы не меньше часа кипѢло; а между тѢмъ чтобъ было готово въ заторникѢ, и положено пять четвертей съ половиною ячнаго и четыре четверика пшеничнаго солоду. Взявъ изъ того котла варенаго съ хмѢлемъ кипятку, налить на солодъ столько, чтобы смочить его гораздо густовато, и покрыть заторникъ въ четверо рогожами, и дать прѢть полтора часа; въ котелъ же, изъ котораго отливана была вареная съ хмѢлемъ вода, доложить холодной, дать вскипѢть, и симъ кипяткомъ долить въ тотъ же заторникъ, и разжидить такъ, чтобы тотъ заторникъ былъ полонъ; и накрывши также рогожами и еще деревянною крышкою, дать стоять два часа, наблюдая прилѢжно того, чтобы духъ не выходилъ паромъ. Между тѢмъ подлѢ заторника приготовить другое судно по меньше, въ которое изъ того заторника отливается до половины, что называется *перьвое* сусло. На мѢсто же вынутаго изъ заторника дополняется оной изъ котла горячею водою, выливъ оную всю; а въ котелъ на мѢсто оной воды влить вынутое изъ заторника сусло, наливая оной полнымъ. А ежели будетъ не

полонъ, то дополнить изъ заторника, и варить два часа. А между тѣмъ вылить изъ заторника въ то опорознившееся судно, и покрыть, что называется *второе сусло*. Когда же въ помянутые два часа влитое въ котелъ уварится, тогда изъ онаго выливается въ заторникъ; а изъ того судна, что подлѣ заторника стояло, вылить въ котелъ, и варить столько же времени; потомъ влить въ заторникъ, и покрывши крѣпко, чтобы не выходилъ духъ, дать стоять три часа. Потомъ въ закрытой заторникъ запустить чистую метлу, и оною мѣшать четверть часа, и дать отстояться три часа; и тогда уже спускать сусло въ то же судно, которое стоитъ подлѣ заторника; и тутъ положить десять фунтовъ хмѣлю; а между тѣмъ послѣднимъ варомъ изъ котла доливать въ заторникъ, и размѣшивать метлою. Изъ того же судна, что стоитъ подлѣ заторника, и въ которомъ сусло съ хмѣлемъ, вылить оное въ котелъ, и варить три часа не очень тихо, и не пылко, но посредственно, и выливать въ особливой квасникъ, подлѣ котораго надобно, чтобы стояли еще два судна по меньше, на пр: отъ десяти до пятнадцати ведръ, изъ которыхъ въ одно отливать перьваго сусла для приголовка, а послѣднее для простуженія на квасникъ. И какъ скоро перьвое отлитїе по простынетъ, и будетъ такъ какъ парное молоко, то изъ онаго отлить въ другое порожнее судно два большихъ ковша, и вложить кружку хорошихъ пивныхъ дрождей; и когда станетъ въ верхъ подниматься и сдѣлается великая пѣна, то можно оную снимать въ другую кадочку, изъ коей послѣ запущенія приголовка въ квасникъ туда же вылить можно. Въ особливости же надобно смотрѣть того, чтобы не запускать теплаго сусла. Впрочемъ надлежитъ припомнить, что самое послѣднее варенїе сусла смѣшавши вмѣстѣ, и по вложенїи въ него девятнадцати фунтовъ хмѣля, надлежитъ варить четыре часа; потомъ дать простынуть, и влить совсѣмъ въ квасникъ же, и запускать холодное напослѣдокъ приголовкомъ. При чемъ надобно смотрѣть, что ежели станетъ хмѣль подниматься въ верхъ, то веслить подъ крышкою. Естьли же сїе будетъ въ теплую погоду, то надобно открывать; чрезъ что станетъ выходить духъ, и пиво будетъ не таково. Когда же приспѣетъ время къ сливанїю, то надлежитъ отвѣдывать; и буде окажется, что оно сусломъ совсѣмъ не отзывается, а совершенно есть пивной вкусъ, и мечется въ носъ, то самая уже пора вливать. Сливается же оное по пропорцїи хлѣба.

5. Пиво подобное вкусомъ виноградному вину.

Сперьва свари крѣпкое пиво; потомъ влей оное въ винныя бочки, которыя бы прежде были съ краснымъ виноградным виномъ; а послѣ бочки закупоривъ, дай пиву въ оныхъ совсѣмъ перебродить и отстояться; то оное сдѣлается вкусомъ какъ виноградное вино.

6. Пиво сосновое.

Ежели хотѣть сего пива сварить такое количество, сколько входитъ на прим: въ обыкновенныя наши пивныя бочки, то наливается такой котелъ, въ которой бы могло войти по меньшей мѣрѣ четвертою долею больше воды; и какъ скоро вода сія на огнѣ начнетъ нагрѣваться, то кидаются въ нее пучки сосновыхъ сучьевъ, которые изрѣзываются такъ мѣлко, чтобы могли войти въ котелъ. Пукамъ симъ надобно имѣть въ окруженїи своемъ въ томъ мѣстѣ, гдѣ они связаны около двадцати одного дюйма. Вода варится съ ними до тѣхъ поръ, покуда кожа со всей длины сучьевъ легко отставать станетъ. Во время сего варенїя поджаривается на большой желѣзной сковородѣ въ нѣсколько разъ четверть овса; также берется четверикъ корабельныхъ сухарей, а въ недостаткѣ оныхъ отъ десяти до пятнадцати фунтовъ мѣлко изрѣзаннаго хлѣба, и поджаривается на сковородѣ такимъ же образомъ. Когда все сїе такимъ образомъ поджарится, то бросается въ котелъ, и до тѣхъ поръ въ ономъ оставляется, покуда уварятся сосновыя вѣтви; а потомъ вынимается хворостъ изъ котла вонъ, и огонь погашается. Тогда овесъ и хлѣбъ опадетъ на дно, иглы же сосновыя будутъ плавать по верху, и снимаются долой рѣшетомъ, или ковшомъ. Послѣ сего распускается въ сей жидкости шесть штофовъ самаго простаго сахарнаго сыропа, а въ недостаткѣ онаго отъ двенадцати до пятнадцати фунтовъ не перечисченнаго сахара. Взваръ тотъ сливается тотчасъ потомъ въ такую бочку, въ которой недавно было красное виноградное вино. Когда же станетъ жидкость сїя остывать, и становиться въ протепель, тогда запускается пивными дрождями, которыхъ берется около фунта, и перемѣшивается съ помянутою жижею; послѣ чего наливаются ею бочки до самой втулки, втулки же не затыкаются; и тогда начнетъ она бродишь и киснуть, и пойдетъ вонъ изъ бочки множество дряни. Бочку надлежитъ безпрестанно дополнять тою же жижею, которой для самаго того оставляется нѣсколько въ запасъ въ особой деревянной посудѣ. Когда же по прошествїи двадцати четырехъ часовъ втулка заткнется, или пиво разольется по бутылкамъ, то будетъ оно такъ крѣпко, какъ дѣланное изъ

плодовъ. А ежели хотѣть, чтобы оно было для питья слаще, то втулки затыкаются не прежде, какъ по окончанїи уже всего броженїя и кипѣнїя, и бочка въ каждой разъ доливается два раза.

7. Пиво бутылочное.

Ежели хотѣть имѣть хорошее бутылочное пиво, то надобно наблюдать слѣдующее:

1) Прежде, нежели оно совершенно отстоится, надобно влить въ бочку двѣ рюмки хорошаго бѣлаго виноградnаго вина; и когда оно съ нимъ двадцать четыре часа простоитъ и уляжется, то надлежитъ его разливать по бутылкамъ.

2) Когда пиву по сваренїи онаго уже нѣсколько дней минетъ, и оно уже перебродитъ; то берется на каждую бочку по небольшей горсти скобленаго оленьяго рога, и положа его въ полтора штофа мутнаго и густаго пива поставить на огонь; и когда оно вскипитъ, то покамѣстъ оно еще горячо, надобно взболтавъ гораздо и перемѣшавъ вылить въ бочку съ пивомъ, и дать потомъ стоять спокойно цѣлую ночь, и тогда сдѣлается оно совершенно чисто; однако надлежитъ его уже тотчасъ потомъ сцѣживать и разливать по бутылкамъ.

8. Пиво чрезъ долгое время содержать свѣжимъ.

Въ бочку пива повѣсь пучечикъ травы называемой *драгунъ*, которую перемѣняй чрезъ каждыя двѣ недѣли.

Или: Возми лимоннаго цвѣту, или только одного листу онаго дерева, орѣховаго листу, травы чернобыльнику по ровну, и половинную противъ того пропорцїю полыни; и послѣ сдѣлавъ изъ всей той зелени пучокъ, повѣсь въ пиво.

9. Начавъ бочку, сохранить въ лѣтнее время пиво, чтобы не испортилось до самаго исхода.

Возми свѣжее яйцо, въ тотъ день снесенное, когда бочку пива начинать хочешь, и опусти въ бочку; втулку замажь глиною. Пиво, пока дойдетъ до послѣдней капли, не окиснетъ и не испортится.

Или: Накроши травы звѣробою съ цвѣтомъ, а послѣ оныя

полную горсть положи въ бочку.

10. Когда пиво начнетъ взбивать и мутиться.

Возми полную горсть поджареной соли, и разведя оную двумя штофами воды, влей въ бочку, и дай стоять ночь; пиво исправится и будетъ годно въ употребленїе. Можно въ него прежде начатїя бочки влить виноградnаго вина, что также его исправляетъ.

11. Мутное пиво сдѢлать свѢтлымъ.

Сперва возми полную горсть хорошей сженой соли, да два штофа воды; потомъ оную соль въ водѢ распустивши и влей въ бочку; пиво отстоится, и сдѢлается свѢтло и чисто.

12. О дѢланїи пивъ чистыми.

Къ совершенству пивъ между прочимъ принадлежитъ и то, чтобъ они были чисты и прозрачны. А не рѣдко случается, что иное пиво не хочетъ никакъ быть чистымъ, хотябъ и надлежало ему быть таковому. Въ такомъ случаѢ не заизлишнее почитается въ пользу охотниковъ до пивъ упомянуть и о томъ какимъ образомъ можно пиво дѢлать чистыми такъ, какъ совѢтуютъ то иностранные.

По примѢчанїямъ ихъ пиво киснувши въ бочкахъ требуетъ всегда должайшаго времени для прочищенїя, нежели то, которое кисло въ чанахъ и кадкахъ. Въ такомъ случаѢ не остается иногда дѢлать ничего инаго, какъ дать ему далѣе стоять съ покоемъ, а потомъ сцѢдить, чтобы оно въ небольшихъ суднахъ совершенно отстоялось. Однако ежели сїе несовершенство, какъ то всего чаще бываетъ, произошло или отъ недовольнаго кисенїя, или отъ худобы солода, то должно употреблять въ отвращенїе того слѢдующїя средствы. Ежели нечисто оно отъ перваго, то надлежитъ испытать, не можно ли принудить его опять къ броженїю и кисѢнїю, и дать ему перебродить хорошенько. Въ послѢднемъ же случаѢ трудно его инымъ образомъ исправить, кромѢ того, что избить въ пѣну нѣсколько яичныхъ бѢлковъ, и смѣшавъ съ пивомъ дать онымъ на огнѢ опять осѢсться Но сїе

производить можно только съ небольшимъ количествомъ.

Или: Взять нѣсколько пива; распустить въ немъ рыбьяго клею; влить въ прочее пиво и перемѣшать хорошенько; и тогда клей соединившися съ землянистыми частицами, дѣлающими пиво нечистымъ, чрезъ нѣсколько времени осядетъ на дно.

Или: Когда пиво уже нѣсколько дней старо и довольно закисло; то берется на одну бочку небольшая горсть скобленаго оленьяго рога; взваривается съ двумя кружками того густаго и мутнаго пива, выливается потомъ въ бочку, и дается такъ стоять ночь; отъ чего тотчасъ сдѣлается свѣтло и чисто; но тогда не надобно уже медлить, но тотчасъ разливать по бутылкамъ.

13. Чтобы пиво не пахло бочкою.

Возми связанныхъ въ пучокъ двадцать пять пшеничныхъ колосовъ, опусти въ бочку; то боченочной запахъ въ пивѣ истребится.

Или: Возми горячей воды, и вынутой только изъ печи ячменной хлѣбъ, и разломивъ положи на втулку, и дай тутъ простынуть. Ежели сїе повторить раза три или четыре, то весь дурной запахъ пропадаетъ.

Или: Влить въ бочку одну или двѣ хорошїя рюмки добраго бѣлаго французскаго вина, дать стоять сутки, а потомъ раскладывать по бутылкамъ.

Или: Возми дикой рябинки, можжевеловыхъ ягодъ, дягильнику, каждой по ровну; четыре свѣжїя въ густую сваренныя яица , съ которыхъ скорлупы не слупливай; потомъ положа все въ холстинной мѣшечикъ повѣсь въ бочку; то оной составъ истребитъ весь худой запахъ, и произведетъ въ пивѣ хорошїй вкусъ.

Или: Возми одинъ мушкатной орѣхъ; мушкатнаго цвѣта, цитварной травы да гвоздичекъ, каждой вещи по ровну, смотря по величинѣ бочки; потомъ всѣ оные вещи мѣлко истолокши всыпь въ холстинной мѣшечикъ, и послѣ повѣсь оной въ пиво.

Или: Возми горячихъ булокъ изъ печи, и повѣсь оныя въ мѣшечкѣ въ пиво, которыя раза четыре въ день перемѣняй, то весь дурной запахъ вберется въ булки.

Или: Повѣсь въ пиво пол-фунта корня травы, называемой гребникъ или грабыльникъ, да дикаго шалфею.

14. Чтобы пиво лѣтомъ не окисало.

Возми сосноваго дерева; срѣжь съ онаго щепку въ пядень длиною и въ палецъ шириною, и брось въ свареное пиво, когда еще оно не остыло. Сїе отниметъ у него причины къ закисанїю.

Или: Возми золы травы чернобыльника на каждое ведро по полугорсти, и столькожъ буковой золы; разболтай на пивѣ жидко, и ту смѣсь влей въ бочку; взмѣшай въ бочкѣ вѣникомъ, и дай отстояться.

Или: Возми свѣжеснесенное яйцо, проколи оное въ разныхъ мѣстахъ сквозь скорлупу иглою; прибавь къ тому облупленныхъ отъ наружной кожицы лавровыхъ ягодъ, немного хмѣлю и ячменныхъ зеренъ; все сїе положи въ мѣшечикъ и опусти въ пиво.

Или: Опусти въ бочку листовъ дерева грецкихъ орѣховъ со свѣжеснесеннымъ яицомъ; посыпь на холстинку соли, и покрывъ оною втулку замажь свѣжею глиною.

Или: Положи въ пиво мѣлкоистолченной скорлупы свѣжихъ грецкихъ орѣховъ.

Или: Возми фїалковаго корня, гвоздики, лавровыхъ ягодъ, инбирю, мушкатнаго орѣху, по равной долѣ; растолки крупно, и положа въ мѣшечикъ опусти въ пиво.

Или: На три ведра пива возми фунтъ мѣлу и двѣ горсти соли; столки вмѣстѣ, и разжаривъ на сковородѣ до горяча влей на сковороду бутылку чистой колодезной воды; смѣшавши вылей въ окислое пиво, и вымѣшай въ бочкѣ палкою.

15. Поправлять пиво окислое.

Сперва возми, смотря по величинѣ бочки, одну, двѣ или три кружки самаго лучшаго хмѣлю; потомъ положа оной въ чистой котелъ, налей на него воды, или свѣжаго пива, и вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ вся сила изъ хмѣлю выварится вонъ; а послѣ воду или пиво изъ хмѣлю гораздо выжавъ примѣшай въ оное толченыхъ можжевеловыхъ и лавровыхъ ягодъ, да соли; потомъ простудивъ оной составъ влей въ бочку; но прежде пива изъ бочки уцѣди столько, сколько намѣренъ влить въ нее того состава; а послѣ пиво въ бочкѣ гораздо перемѣшавъ заколоти втулку на крѣпко, и дай оному нѣсколько дней устояться; то пиво сдѣлается по прежнему вкусно и крѣпко.

Или: Возми толченой пшеницы, и мѣшай оную съ пивными дрождями; а послѣ влей сїе въ окислое пиво.

Или: Опусти въ бочку на ниткѣ пучекъ земляничнаго цвѣту.

Или: Возми вразсужденїи мѣры бочки горсть или двѣ соли, столько же золы, и одинъ или два штофа воды; размѣшай въ ней

соль и воду, и выливши въ пиво взмѣшай съ онымъ; между тѣмъ втулку держи заткнувъ полотенцомъ, впрочемъ пиво все выбьетъ вонъ; и дай ему перекипѣть.

Или: Возми немолоченаго овса съ соломою, свяжи въ пучокъ, отрѣзавъ кисти, и опусти въ бочку; тогда пиво опять начнетъ бродить, и поправится; сїе можно дѣлать, пока пиво еще молодо.

Или: Опусти въ него золотысячнику и лавровыхъ ягодъ.

Или: Возми соли и пивныхъ дрождей изъ самаго того пива, которое поправлять хочешь; взмѣшай, и взбѣй вмѣстѣ; по исполненїи того выпусти туда же изъ бочки нѣсколько пива; смѣшай еще вмѣстѣ; вылей въ бочку, и вымѣшавъ дай отстояться; послѣ чего дополни бочку, оставя однакожъ въ ней нѣсколько порожняго мѣста.

Или: Къ вышеписанной пропорцїи соли прибавь въ половину противъ того квасцовъ.

Или: Опусти въ бочку въ мѣшечкѣ растолченной пшеницы.

Или: На двадцати ведерную бочку возми хмѣлю и три яйца; разболтай то съ хорошимъ пивомъ, и влей въ бочку испорченнаго пива.

16. Поправлять испортившееся пиво.

Когда пиво испортилось, то возми изъ печи горячей ячменной хлѣбъ, разломи пополамъ, и положи на втулку; отъ повторенїя сего до нѣсколькихъ разъ пиво исправится.

Или: Возми буковой золы; столки оную мѣлко, и полагая на ведро пива по горсти той золы, взмѣшай такъ, чтобъ сдѣлалось такъ густо, какъ кашица; слей ту смѣсь въ бочку, вымѣшай еще, и дай отстояться.

17. Поправлять испортившееся Англинское вино.

Естьли Англинское пиво въ бутылкахъ начнетъ окисать и портиться, то взять самого чистаго поташу, истолочь его какъ можно мѣльче, и класть въ каждую бутылку онаго по чайной ложечкѣ; отъ чего оно тотъ же часъ поправится, и окажется въ немъ прежняя молодость и сладость.

Медъ.

1. Простой медъ.

Возми пудъ меду; хмѣлю самаго хорошаго четыре фунта и зашей его въ холстину; налей въ котелъ четыре ведра чистой рѣчной воды, и зашитой въ мѣшкѣ хмѣль положи въ оной котелъ, и вари его въ немъ четыре часа, или до тѣхъ поръ, чтобы воды осталось только полтора ведра; потомъ вынувъ хмѣль изъ котла положи въ холодную воду; и какъ простынетъ, то его выжми, чтобы вышла изъ него вся крѣпость; и сію вылей въ ту же, въ которой варился хмѣль; на оной водѣ разведи показанное количество меду, и бей его весломъ, чтобы весь гораздо разошелся; послѣ сего положи холодной воды шесть мѣръ тѣхъ, въ которую помѣщался пудъ меду, съ хмѣлевою водою; и при всякой мѣрѣ медь въ кадкѣ размѣшивай, и воскъ съ него снимая выжимай. Разведя такимъ образомъ процѣди сію сыту въ котелъ сквозь сито, и вари его, славливая накипающую пѣну на чисто; и естьли медъ надобно дѣлать въ прокъ на цѣлой годъ, то вывари изъ сей сыты двѣ мѣры, а четыре чтобы остались; естьли же употребленъ будетъ въ расходъ скоро, то выкипѣти изъ него полторы мѣры, а четыре съ половиною чтобы остались. Потомъ слей его въ такую бочку, которая бы по влитїи всего не была полна на четверть, и дай ему въ ней простынуть такъ, какъ бы парное было молоко. Послѣ того возми хорошихъ винныхъ дрождей столовой стаканъ; влей ихъ въ боченокъ, и закупоря поставь въ теплое мѣсто, чтобы съ ними перебродилъ. Когда же потребно употреблять его скорѣе, то надобно держать его въ большой теплотѣ, гдѣ онъ можетъ поспѣть черезъ пять дней; а по прошествїи четырехъ дней надлежитъ его отвѣдывать; и чтобы онъ бродилъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ найдетъ въ немъ по своему вкусу сладость и довольную крѣпость. Потомъ переставить его въ холодное мѣсто, такъ чтобъ удобно было его цѣдить въ гвоздь не трогая бочки, гдѣ и оставить его на трои сутки, доколѣ совершенно устоится; потомъ сцѣдить изъ боченка, и разлить по бутылкамъ.

Или: Возми восемь ведеръ воды, и положи въ воду одинъ фунтъ хмѣлю; вари часа четыре; потомъ процѣдя сквозь сито положи въ оную воду пудъ меду; для снятїя же воску воду простуди, и послѣ процѣди опять чрезъ сито и воскъ выжми; воду же съ медомъ вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ она сварится, снимая пѣну на чисто; и какъ уже пѣны не будетъ, то положа фунтъ

фїалки и пол-фунта кишнецу вари вмѣстѣ до тѣхъ поръ, чтобы выкипѣло двѣ доли а осталась бы только одна треть, то есть одно ведро, которое и слей въ боченокъ; и когда оной медъ будетъ чуть тепелъ, то положи въ него на закваску два калача, замазавши какъ можно плотнѣе; поставь боченокъ въ теплое мѣсто, и дай киснуть двенадцать сутокъ, по прошествїи которыхъ процѣди сквозь суконный мѣшокъ въ тотъ же боченокъ, выполоскавъ его прежде горячею водою весьма чисто. Потомъ когда сцѣженой медъ будетъ слитъ въ боченокъ, то положи въ него разваря на томъ же меду одинъ золотникъ кардамону, одинъ золотникъ гвоздики, одинъ золотникъ корицы и столько же бадьяну; да двѣ скобки клею. Все сїе положа въ одинъ мѣшечикъ дай стоять меду въ ономъ боченкѣ двѣ недѣли. Чемъ больше онъ будетъ стоять, тѣмъ цвѣтъ будетъ лучше; а потомъ разливай уже въ бутылки.

Или: Взвари два фунта хмѣлю, и сцѣдивши воду разсыти наней пудъ меду, и вари снимая пѣну до тѣхъ поръ, какъ будетъ чистъ; потомъ простуди такъ, чтобъ былъ только чуть теплъ; послѣ заквась дрождями; и какъ укиснетъ, то слей въ боченокъ. Заквашивай прежде втораго варенья; а какъ укиснетъ, то вари опять, и положи клею, размоча его въ томъ же меду; и когда онъ цѣлую недѣлю въ боченкѣ простоитъ, то перелей въ другой боченокъ; а для лучшаго колера положи не много шафрану.

Или: Возми мѣру меду и шесть такихъ же мѣръ воды, и вари на огнѣ таковомъ, какой потребенъ къ варенїю молодой говядины; во время кипѣнїя брось въ него горсть розоваго цвѣту, и снимай пѣну на чисто. Жаръ подъ котломъ долженъ быть пылкой, но безъ дыму; и когда довольно уварится, то сними котелъ съ огня и дай остыть; а между тѣмъ возми на пять мѣръ сваренаго меду одну мѣру патоки, положи ее въ котелъ, вари на угольномъ жару, мѣшая безпрестанно до тѣхъ поръ, покамѣстъ покраснѣетъ или потемнѣетъ. Тогда возми прежде свареной медъ; влей его на вареную патоку и смѣшай веселкою. Потомъ столки свѣжихъ лавровыхъ ягодъ; спусти въ медъ, и прежде сливанїя въ бочку дай довольно перебродить. Тогда, какъ угодно, можно подправить его пряными зелїями, или подкрѣпить хмѣлемъ.

Или: Возми одну часть свѣжей патоки, и восемь частей чистой колодезной воды; положи то въ мѣдной котелъ, поставленной на сильной огонь; вари снимая прилѣжно пѣну. Естьли медъ сей варится для скораго расхода, то не должно уваривать его густо; а естьли въ прокъ, то варить до тѣхъ поръ, покамѣстъ сдѣлается клееватъ, тогда слить его въ бочку, не дополняя оной на ладонь. Недополнка сїя оставляется для того, чтобъ при броженїи изъ бочки не выбивало. Тогда можно завязавши въ ветошку пустить въ него корицы, мушкатнаго цвѣту, мушкатнаго орѣха, инбирю и

калгану, а для краски шафрану, и дать съ онымъ перебродить. Послѣ переброженїя надлежитъ стоять ему закупоренному крѣпко три мѣсяца, а потомъ уже начинать пить — Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ медъ въ закупоренныхъ бочкахъ зарываютъ на нѣсколько времени въ землю; отъ чего теряетъ онъ свой медовой и водянистой вкусъ, а принимаетъ сходной къ виноградному вину.

Или: Возми пудъ лучшаго меду и шесть пудъ дождевой воды; распустя въ мѣдномъ котлѣ вари до тѣхъ поръ, чтобъ укипѣла половина; послѣ того дай прохолодѣть до теплоты лѣтней воды; тогда слей въ бочку, въ которой было виноградное вино, и вымазанную внутри кислымъ тѣстомъ, прибавя туда штофъ окислаго пива. Наконецъ спусти туда въ мѣшечкѣ двенадцать золотниковъ корицы, четыре золотника гвоздики; перцу, инбирю, кардамону и райскихъ зеренъ по три золотника. Закупоря крѣпко оставь стоять зиму въ тепломъ выходѣ. По наступленїи же лѣта выставь на шесть недѣль на солнцѣ; отъ чего лишается онъ совсѣмъ сладкаго медоваго вкуса. Тогда можно его разлить по другимъ боченкамъ, чтобы отлегъ, и послѣ употреблять.

Или: Возми семь или восемь мѣръ воды на одну мѣру меду, лукошечко хмѣлю, по меньше того можжевеловыхъ ягодъ, треть фунта фїалковаго корня и столько же девясильнаго; шалфею и кишнецу по фунту; четверть фунта ромашки, двенадцать золотниковъ гвоздики, и столько же мушкатнаго орѣха. Всѣ сїи приправы изрѣзать, положить въ мѣшечикъ, и когда медъ съ водою и травами варится, бросить въ него хмѣлю; послѣ подлить въ медъ мѣрку дрождей; дать бродить трои сутки; потомъ процѣдить сквозь суконной мѣшечикъ, и слить въ боченокъ, у котораго гвоздь съ низу. Когда же отстоится, то опускается въ медъ кардамону, мушкатнаго цвѣту и гвоздики; изрѣзавъ кусочками и положа въ мѣшечикъ.

2. Клюковной медъ.

Вскипятить патоку; пѣну съ нее снимать; потомъ по прибавленїи кипятку, положить сколько угодно протертой клюквы и давъ отстояться разливать въ бутылки.

Или: Взять пудъ меду, и разведя его теплою водою налить въ котелъ, и поставя на огонь дать кипѣть, славливая начисто накипающую пѣну; и какъ уже болѣе оной отъ кипѣнья на немъ не будетъ, то истолочь четверикъ клюквы, и выжавъ изъ нее весь морсъ, вылить въ ту сыту, и вскипѣтить еще одинъ разъ. Потомъ составя съ огня дать нѣсколько попростынуть, и теплую слить въ

чистой боченокъ, въ которой положить размоча въ томъ же меду четыре скобки чистаго меду, изрѣзавъ его мѣлко. Наконецъ взять корицы гвоздики, кардамону, бадьяну, фїалки, кишнецу, всякаго по шести золотниковъ, истолочь въ ступкѣ, и положить въ нарочно для того сшитой продолговатой холстинной мѣшечикъ, и завязавъ оной опустить на ниткѣ въ тотъ медъ до половины боченка, и закупоря крѣпко втулку поставь въ ледъ.

Воды на пудъ сего меду довольно, естьли употреблено будетъ ведра четыре; и сїю сыту надобно гораздо укипѣтить. Естьли же покажется меду недовольно, то прибавить онаго еще, и сладость онаго можно дѣлать всегда по произволенїю.

3. Малиновой медъ.

Прежде всего кладется въ кадку или бочку зрѣлая малина, наливается чистою водою, и дается ей такъ стоять сутки двои, покуда вода напоится и вкусомъ и колеромъ ягодъ. Послѣ того вода сїя сцѣживается съ ягодъ, и размѣшивается въ ней чистая патока, которой берется на три мѣры воды одна мѣра; или смотря по тому, сладку ли или не очень сладку должно быть меду. Наконецъ бросается туда ломтикъ поджареннаго и пшеничными дрождями обмазаннаго калача; и какъ медъ начнетъ бродить, то калачь вынимается вонъ. Сему меду дается киснуть дни четыре или пять. Естьли же надобно, чтобъ онъ былъ съ духами, то завязывается въ тряпичку нѣсколько гвоздики, кардамона и корицы, и вѣшается въ бочку. Ежели сей медъ стоитъ въ тепломъ мѣстѣ, то не перестаетъ бродить и киснуть дней восемь. Когда же бродить перестанеть и какъ надобно закиснетъ, тогда относится въ холодноватое мѣсто, и сцѣживается съ дрождей.

Примѣч. Такимъ же образомъ приготовляются меды вишневой, куманичной и изъ прочихъ ягодъ.

4. Бѣлой медъ.

Развести на теплой водѣ пудъ меду, и дать оной сытѣ стоять половину сутокъ, чтобы вся вощина и другая нечистота удобнѣе могла на верхъ подняться; потомъ вощины выжать, а сыту слить бережненько съ поддонковъ сквозь сито, и наливъ оную въ котелъ кипятить, славливая пѣну съ нее долой поваренною ложкою; и какъ сыта отъ пѣны очистится совершенно, то положить въ нее

полтора фунта хмѣлю, съ которымъ ее гораздо уварить; потомъ сливши въ нарочно приготовленную для того кадку, устудить его такъ какъ парное молоко; посемъ запустить въ него самыхъ хорошихъ дрождей пять столовыхъ ложекъ; и какъ уходится или переберется медъ съ ними, то и слить его черьпая сквозь сито, или чистое рѣшето въ боченокъ. Послѣ того положить въ него скобки четыре рыбьяго клею, изрѣзавъ оныя на мѣлкїя части, и по двенадцати золотниковъ фїалки и кардамону.

Воды класть противъ меду въ восемь мѣръ, или какъ кому разсудится, смотря по тому крѣпче ли потребенъ медъ, или слаще. Послѣ того закупоря его поставить въ ледъ, и не почитать прежде, какъ дней черезъ десять, чтобъ совершенно могъ устояться; ибо медъ чемъ болѣе стоитъ, тѣмъ будетъ чище и колеристѣе.

Или: Разсытить пудъ меду на теплой водѣ, и дать стоять въ кадкѣ двенадцать сутокъ; потомъ снять съ верху вощины, выжать начисто, сыту спустить, и варить съ хмѣлемъ гораздо крѣпче; положить въ другую кадку; и какъ остынетъ подобно парному молоку, тогда сварить, всыпавъ рыбьяго клею съ кардамономъ или съ фїалкою; и положить въ бочку въ тотъ медъ кардамону или фїалки осьмую долю фунта, а хмѣлю фунтъ или полтора; воды брать противъ меду въ восемь разъ больше, и не трогать девять дней, чтобъ онъ устоялся; а чемъ болѣе, тѣмъ лучше.

5. Красной медъ.

Варится во всемъ подобно бѣлому меду; только по сваренїи уже его должно взять два фунта патоки, и ужарить ее въ кострюлькѣ или сковородѣ до красна, такъ чтобы она гораздо пережглась; потомъ разведя ту перезженую патоку тѣмъ же медомъ, вылить ее въ боченокъ; отъ чего и будетъ медъ имѣть колеръ красной.

6. Зеленой медъ.

Варится также какъ и прежнїя; но для зеленаго колера взять три фунта патоки и два фунта мятныхъ листьевъ, которыя съ патокою поджарить накрѣпко; потомъ развести тѣмъ же медомъ; влить въ боченокъ и закупоря поставить въ ледъ и не починать прежде двенадцати сутокъ.

Или: Поступить точно такъ какъ при варенїи бѣлаго меда; но чтобъ онъ былъ зеленъ, то взять три фунта патоки и два фунта свѣжихъ мятныхъ листьевъ, и поджарить съ патокою по больше; также положить въ медъ четверть фунта рыбьяго клею, разваря его въ водѣ съ мятою, и переливши медъ въ бочку закупорить, и не трогать двенадцать сутокъ.

7. Золотой медъ.

Сваря обыкновеннымъ образомъ положить фїалки съ клеемъ на пудъ два золотника; и какъ перебродитъ, то и сдѣлается медъ золотымъ цвѣтомъ.

8. Легкой медъ безъ хмѣлю.

Разсытя медъ, какъ сказано выше, на теплой водѣ, кипятить сїю сыту на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ ничего уже пѣны и вощинъ на сытѣ не будетъ, славливая съ нее ложкою долой всю накипающую нечистоту, и сливши въ кадку заквасить дрождями; а какъ устоится, то слить съ поддонковъ бережно въ боченокъ. Клею и другихъ духовъ класть такимъ же образомъ, какъ и въ прочїя меды.

9. Медъ липецъ.

Возми пудъ бѣлаго меду; разведи оной теплою водою, которой бы была такая же мѣра, какъ и меду; вливъ оную сыту въ котелъ, кипѣти ее цѣлой часъ; потомъ выливъ ее въ кадку простуди такъ, чтобъ было какъ парное молоко; положи пристойное количество свѣжихъ дрождей; и какъ закиснетъ, то влей въ ту сыту штофъ хорошаго двоенаго вина, или французской водки. Потомъ возми хмѣлю такую же мѣру, въ какой помѣщался пудъ меду; налей на него столько же воды, и вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ весь хмѣль потонетъ. Послѣ того влей его въ заквашенной медъ, и дай съ онымъ киснуть сутки трои; отъ чего медъ потеряетъ всю свою сладость. Тогда возми еще пудъ меду и такую же мѣру воды; вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ выкипитъ вся вода, и онъ будетъ на подобїе густаго сыропа; простуди его, и

тѣмъ подсласти прежней окрѣпшей съ хмѣлемъ медъ. Когда же начнетъ онъ киснуть съ нова, тогда уже сливать его въ бочку скозь частое сито. На бочкѣ, въ которой будетъ стоять сей медъ, непремѣнно должны быть обручи желѣзные, при томъ же и дны уторами крѣпкїя; которую наполнивъ медомъ поставить въ ледъ и не трогать недѣли четыре или пять.

10. Медъ, похожей на виноградное вино.

Положи въ котелъ хорошаго меду отъ молодыхъ пчелъ, и влей равную противъ его мѣру холодной колодезной или дождевой воды; замѣть на палочкѣ, какъ высоко сыта въ котлѣ стоять будетъ, и прибавь на той палочкѣ еще другую замѣтку на палецъ выше. Положи въ сыту четверть фунта крупно растолченнаго бѣлаго виннаго камня; вари потомъ на угольяхъ, снимая прилѣжно пѣну. Когда пѣна взбивать перестанетъ, то подлей въ котелъ еще такую же мѣру горячей воды, и продолжай варенїе снимая пѣну до тѣхъ поръ, покамѣстъ уварится до настоящей мѣтки, замѣченной на палочкѣ. Таковое подбавленїе и уварку съ горячею водою повторяй до трехъ и четырехъ разъ, располагая наконецъ такъ, чтобъ изъ воды въ четыре раза положенныхъ четырехъ мѣръ, и одной мѣры меду, вышло бы только двѣ мѣры. Дѣлай пробу опущенїемъ куринаго яйца размѣръ уваренїя; когда оно на поверхности меду будетъ плавать на своемъ носкѣ, тогда снявъ котелъ остуди, и слей въ чистую деревянную посуду, процѣдя сквозь два суконныхъ мѣшка, одинъ въ другой вложенныхъ. Естьли медъ не будетъ протекать, то вынь одинъ мѣшокъ вонъ, выполощи въ холодной водѣ, высуши, вложи опять въ первой мѣшокъ и процѣживай. Потомъ слей въ просторную бочку; и лѣтомъ выставь на солнцѣ, а зимою за печь на сорокъ дней. Бочка должна быть не полна ладони на двѣ, и накрыта только слабо дощечкою. По окончанїи броженїя слей медъ сей въ чистую посуду, и закупоря крѣпко поставь въ погребъ. Чемъ долѣе сей медъ стоитъ, тѣмъ будетъ лучше. Для долговременнаго содержанїя должно слить его въ дубовую бочку, въ которой сосжено было довольное количество водки.

11. Англинской медъ.

Возми двадцать штофовъ воды, два фунта чистаго сахару, два

штофа хорошей сахарной патоки; смѣшай все вмѣстѣ и дай вскипѣть, снимая накипающую пѣну. Послѣ слей въ деревянное ведро или ушатъ; и когда совсѣмъ почти простынетъ, то срѣзавъ съ двенадцати лимоновъ кожу, выдави сокъ; положи пивныхъ дрождей восемь столовыхъ ложекъ; потомъ сливши въ небольшой боченокъ тряси его четыре дни съ ряду. Наконецъ поставь на двенадцать дней, по прошествїи которыхъ перелей въ бутылки, и держи въ холодномъ мѣстѣ.

12. Сахарной медъ.

Возми полпуда сахару, четверикъ клюквы и пять ведеръ воды; взвари хорошенько, дай отстояться, потомъ опять вари бѣлымъ ключемъ два раза; послѣ того клюкву передавя положи туда же, и дай стоять до тѣхъ поръ, какъ клюква взойдетъ на верхъ; тогда сливай въ боченокъ сквозь сито. По слитїи подвари сахару три фунта, и положи въ тотъ же боченокъ съ нѣкоторою частїю клею и прочую спецїю, какую за благоразсудишь.

Или: Вскипяти напередъ воду, а потомъ разведи сахаромъ; и когда угодно, положи нѣсколько хмѣлю, чтобы не такъ скоро окисалъ; и послѣ поваря вылей въ кадку, дай остынуть, и заквась дрождями, положа ихъ ложекъ восемь; потомъ дай тѣмъ дрождямъ взойти на верхъ, и сливай въ боченокъ сквозь сито; потомъ подвари сахару и спецїи, и положа въ него поставь въ ледъ.

13. Изюмной медъ.

Возми двенадцать фунтовъ коринки, и вари въ свѣжей водѣ до тѣхъ поръ, покуда она совсѣмъразмякнетъ. Потомъ перетолки ее въ деревянной ступѣ и деревяннымъ толкачемъ, и прожми сквозь шерстяной мѣшокъ, или сквозь частую цѣдилку. Сей выжатой морсъ положи въ прежнюю ту воду, въ которой варилась коринка; прибавь къ тому четыре кружки самой чистой патаки, и подлей столько воды, чтобы составилося изъ всего двенадцать кружекъ. Все сїе взвари на огнѣ, снимая прилѣжно пѣну; слей въ кадочку; запусти хорошими пивными дрождями, и дай закиснуть. Потомъ разлей по бутылкамъ.

Воды.

1. Вода для подслащиванія водокъ.

Возми какой нибудь спеціи, на пр: анису, или корицы, или чего нибудь другаго; истолки то мѣлко; налей горячею водою, на пр: на фунтъ спеціи воды три штофа; закрой такъ крѣпко, чтобы не могъ выходить духъ; дай постоять одни сутки; потомъ вылей въ кубъ, и прибавя воды еще два штофа , гони такъ какъ водку до тѣхъ поръ, покамѣстъ въ водѣ вкусъ той спеціи будетъ слышенъ. Когда же начнетъ она пахнуть погономъ, то отыми ее скорѣе; и вторично въ двоеную воду прибавя такой же свѣжей спеціи передвой такимъ же образомъ; а ежели передвоишь и въ третей разъ со свѣжею же спеціею ту воду, то и еще лучше она быть можетъ; такъ что ежели положить той троеной воды въ штофъ спирту одну чарку, то довольно будетъ въ водкѣ той спеціи запаху. И такимъ образомъ изо всякихъ пряныхъ кореньевъ воду для водокъ гнать можно.

2. Розовая вода.

Взять розовые цвѣты, и ощипать только одинъ цвѣтъ, чтобы зеленаго листу въ нихъ не попало; цвѣты сіи положить въ кадочку, или стекляную банку; посолить не очень солоно, и влить на нихъ немного самой чистой рѣчной воды, единственно для того, чтобы былъ сокъ; и потомъ положа гнетъ поставить недѣли на двѣ въ погребъ, только не въ ледъ, а въ песокъ. Естьли же тѣхъ цвѣтовъ будетъ мало, то можно еще и послѣ прибавлять на прежнїе, посоля также немного. Когда же наберется оныхъ довольно, такъ что можетъ быть полуведерной или ведерной кубикъ, то положивъ туда налить водою, и замазавши тѣстомъ поставить въ котелъ въ самую горячую воду, которую кипѣтить до тѣхъ поръ, покамѣстъ начнетъ кипѣть и въ кубикѣ, и покажется сквозь замазку красной сокъ; тогда кубикъ изъ котла вынуть, приставить трубницу, и гнать весьма тихо. Прежде выдетъ полштофа или штофъ изъ красна, которую выливать на соленые розы; а потомъ пойдетъ уже чистая вода, которой выдетъ штофа два. Сїю слить въ особливую чистую бутыль; а потомъ тотъ кубикъ взять не снимая и не размазывая колпака; поворотить коротинькою трубкою, которая въ колпакѣ, къ верху, и влить въ

него опять самой чистой рѣчной воды штофа три; и поставя въ трубницу гнать тихо. Выгнавши же еще два штофа вылить на розы, и такимъ образомъ накапливать ведерной кубикъ. Когда же накопится, то такимъ же образомъ поставить въ котелъ и варить, а послѣ гнать, и красную воду также лить на цвѣты; и также влить два штофа чистой перегоненной воды въ ту же бутыль, въ которую и прежде было влито, которой какъ накопится штофовъ до шести, то соленыхъ розъ положить въ кубикъ, и влить на нихъ тѣ шесть штофовъ, и точно такъ, какъ описано выше, поставить кубикъ въ котелъ въ воду, и вскипятить, изъ которой будетъ другой перегонъ; прежде выдетъ то же красная, которую также на цвѣты вылить; а потомъ чистая, которой выгнавъ штофа три вылить въ чистую бутыль; а въ кубикъ по вышеписанному налить воды штофа три, которую выгнавши опять вылить въ кадочку на розовые цвѣты, и накапливать такимъ образомъ до третьяго перегона, изъ коего будетъ самая лучшая розовая вода.

Или: Сперьва надлежитъ оборвать съ розъ всѣ цвѣточные листочки до чиста; потомъ изрубить оные, или истолочь въ иготѣ, и положа въ глиняной горшокъ придавить по туже, и посыпать по верху столько соли, сколько въ три пальца или въ щепоть ухватить можно; потомъ разослать по верху мокрую тряпичку, и наложа кружокъ съ гнетомъ, дать стоять въ погребу недѣль шесть или восемь, покуда начнется ферментація, которая воспослѣдуетъ тогда, когда они начнутъ гнить. Когда же они поспѣютъ къ перегонкѣ, тогда перекладываются въ кубикъ, взливается на нихъ нѣсколько штофовъ холодной ключевой воды, мѣшается гораздо, и переганивается по обыкновенію. Вода, которая пойдетъ съ начала, содержитъ въ себѣ множайшій спиртъ изъ розъ, по чему и пахнетъ тѣми цвѣтами весьма сильно; а та, которая пойдетъ послѣ, не такова хороша. Однако естьли первую перегнать еще разъ, то выдетъ настоящей розовой спиртъ.

Или: Возми шесть фунтовъ розъ и двадцать четыре фунта колодезной воды, и чрезъ слабую перегонку гони такъ чтобы вышло шесть штофовъ.

Или самой скорѣйшей способъ: Для сего не надобно ни печки, ни кубика; а возми только глиняное блюдо, или чашку; положи въ нее свѣжихъ розовыхъ листовъ, и наливши на нихъ по пропорціи свѣжей воды, накапай въ оную пять или шесть капель купороснаго спирта; отъ чего вода тотчасъ получитъ розовой запахъ и цвѣтъ.

3. Смородинная вода.

Возми пять галенковъ воды, и свари оную съ двадцатью тремя фунтами сахару; потомъ положи четыре яичныхъ бѣлка, разболтанные въ пѣну, въ самое то время, когда начнетъ вода закипать; когда же станетъ показываться пѣна, то оную всякой разъ снимать; потомъ дать той водѣ около получаса кипѣть; послѣ того поставить, чтобы совсѣмъ остыла, и не накрывать; наконецъ положить въ бочку три галенка смородиннаго соку, и налить въ него сїю сахарную воду, но только тогда, когда она совершенно простынетъ и будетъ холодна. Когда сїя вода будетъ въ бочкѣ работать, то подливать оною же сахарною водою.

Или: Нарвать спѣлой смородины съ кистьми; ягоды обрѣзать ножницами въ рѣшето, вымыть на рѣкѣ, и продавивши сквозь толстой платокъ влить въ бутыль, и держать на льду; на косточки налить немного воды, дать ночевать, прожать, влить въ бутыль и поставить на ледъ; потомъ на косточки вторично налить воды, и давши переночевать процѣдить сквозь платокъ, и влить въ первую воду въ ту же бутыль; и естьли воды будетъ противъ соку меньше, то еще на косточки влить воды, дать ночевать, и продавить также. Потомъ смѣшать воду сїю съ сокомъ, процѣдить сквозь сукно; напослѣдокъ взять пол-пуда процѣженнаго съ водою соку, пять фунтовъ сахару и три фунта французской водки; и когда сахаръ растаетъ, то влить въ бутыль или въ боченокъ, и закупоривъ держать на льду.

Или: Возми фунтъ смородинныхъ ягодъ и кружку воды, и ягоды передави въ оной; а потомъ подбавь четверть фунта сахару и перемѣшай все гораздо. Когда же сахаръ совершенно распустится, тогда прожимается сквозь суконку, или войлочную цѣдилку, и сохраняется для употребленїя.

4. Малиновая вода.

5. Земляничная вода.

6. Вишневая вода.

7. Клубничная вода.

Дѣлаются точно такъ, какъ описано выше сего въ послѣднемъ способѣ смородинной воды. Далѣе же замѣчается, что сїи ягодныя воды держутся не долго, но скоро портятся, по чему и не должно оной болѣе дѣлать на расходъ,какъ только на одни сутки.

8. Брусничная вода.

Возми четверикъ брусники, изъ которой половину положи въ горшокъ, поставь на ночь въ печь, чтобы парилась; на другой день вынувъ изъ печи протри сквозь сито, и положи въ боченокъ. На другую же половину четверика, которая не парена, налей три ведра воды, и смѣшавши съ первою поставь на погребъ; изъ чего черезъ двенадцать дней выдетъ совершенная брусничная вода.

9. Духовитая вода.

Ежели хочешь получить благовонную воду изъ гвоздикъ, лилей, или прочихъ цвѣтовъ, то налей въ склянку хорошей хлѣбной водки, и повѣсь въ сію водку на ниткѣ цвѣты, или коренья, или траву, отъ которой желаешь получить запахъ. Всѣ сіи вещи не преминутъ испустить запахъ свой въ водку; и когда по мнѣнію твоему они довольно уже изъ себя запаху въ водку испустили, то сіи вынь вонъ, а на мѣсто ихъ повѣсь другіе; и такъ продолжай до тѣхъ поръ, покамѣстъ водка будетъ имѣть довольно запаху. Но при семъ замѣчать должно, что тѣ цвѣты, которые испускаютъ изъ себя также и краску, должно вынимать скорѣе, дабы водка отъ нихъ не окрасилась. Запахъ въ таковой водкѣ бываетъ столь великъ, что нѣсколько капель оной могутъ надушить цѣлую большую бочку.

Или: Возми самой лучшей и крѣпкой водки, и положи въ нее нѣсколько грановъ бизама, и по стольку же амбры и цибета, закупорь и засмоли бутылку съ симъ какъ можно крѣпче, и поставь на солнцѣ; дай ей стоять на ономъ нѣсколько дней съ ряду, чрезъ что и получишь весьма хорошую духовитую воду.

10. Способъ сохранять всякія изъ травъ и кореньевъ перегоненныя воды отъ плѣсени и поврежденія.

Ежели хотѣть сохранить сіи перегоненныя воды долгое время цѣлыми, и не допустить до того, чтобъ онѣ заплѣснѣвѣли и испортились; а равно также и всякія соки изъ травъ и кореньевъ прїуготовляемыя; то надобно наливать ими стекляныя узкогорлыя

бутыли, или другїе какїе сосуды, которыя бы въ низу были широки, а въ верху узки, и наливать такъ, чтобъ онѣ были полны, а потомъ взливать на самой верхъ нѣсколъко капель деревяннаго масла, дабы имъ вся поверхность воды, или сока, покрылась, и оно бы плавало по верхъ воды; отъ чего и не испортится вода въ цѣлое годичное время.

Квасы.

1. Красной квасъ.

Возми ржанаго мѣлкаго солоду четверикъ и столько же яшнаго; всыпавши въ чанъ перемѣшай весломъ; потомъ вскипѣтя воды налей на солодъ, чтобъ онъ весь взмокъ, и покрывши дай ему стоять съ часъ времени; тутъ же положи въ него горсть соли, перемѣшавъ оную тамъ хорошенько; потомъ расклавши оной растворъ въ большїя корчаги поставь въ печь, чтобъ солодъ въ нихъ упрѣлъ гораздо. Вынувъ изъ печи выклади его въ чанъ, и разведи горячею водою не очень жидко; посемъ выклади оное въ спустникъ; налей также горячею водою, и чрезъ два часа спусти сусло. Когда же простынетъ, и будетъ какъ парное молоко, то положи въ него три столовыя ложки хорошихъ свѣжихъ дрождей и свѣжей мяты; закрой чанъ крѣпко; и какъ начнетъ на немъ показываться бѣлая пѣна, тогда мѣшай его чаще, и не давая много перекисать сливай въ бочку, въ которую положи пол-фунта немѣцкой мяты, и крѣпко закупоря втулку поставь на ледъ.

Или: Возми яшнаго и ржанаго солоду по четверику, ржаной муки два четверика; завари все то на горячей водѣ; потомъ положа въ корчаги поставь въ печь, которую замажь глиною. Поутру вынувъ изъ печи положи въ кадку и налей кипяткомъ котла два, мѣрою въ шесть ведръ; заквашивай квасною гущею, и положа мяты поступай по вышеписанному.

2. Кислыя шти.

Возми четверикъ яшнаго солоду, четверикъ ржанаго, четвертку муки крупичатой, четвертку пшеничной, пол-четверика ситной, четверикъ грешневой. Все оное въ чану смѣшай вмѣстѣ, и наливъ кипяткомъ разбивай весломъ комья, мѣшая оныя безпрестанно часа три. Впрочемъ же поступай точно такъ, какъ предписано о красномъ квасѣ; кромѣ того что сей растворъ ставить въ печь не должно, для того что сей квасъ или кислыя шти не долженъ быть краснаго цвѣта, но имѣть колеръ бѣлой.

Или: Возми пол-четверика ржанаго солоду, пол-четверика пшеничнаго, пол-четверика яшнаго, пол-четверика грѣшневой муки, пол-четверика пшеничной, четверикъ ржаной и четвертку крупичатой. Вскипѣтя воды мѣрою три ушата за три на оной все

вышепоказанное, и покрывши чанъ дай стоять шесть часовъ; послѣ на оное налей два ушата холодной воды; размѣшай хорошенько; и какъ устоится, то процѣди сквозь сито и слей въ боченокъ; положи въ него четыре пучка нѣмецкой мяты; заквась гущею. Когда же закиснетъ, то разлей по бутылкамъ, положа въ каждую по двѣ ягоды изюму и по куску сахару.

Или: Возми двенадцать фунтовъ крупичатой муки, десять фунтовъ грѣшневой, четвертку пшеничнаго солоду; двенадцать фунтовъ мякиша отъ ржанаго хлѣба безъ корокъ, которой изсушивъ истолки, и перемѣшай съ мукою и съ солодомъ вмѣстѣ, и разведи въ самое то время двумя съ половиною ушатами кипятку. Когда же устоится, то слей въ другую кадку, и положи туда въ мѣшкѣ одинъ фунтъ изюму и шесть пучковъ мяты, заквась гущею; и когда укиснетъ, то сливай въ бутылки, полагая въ каждую по три чайныхъ ложечки толченаго сахару; изюмъ же находящейся въ мѣшкѣ, вынувъ изъ онаго разложить также по тѣмъ бутылкамъ.

Уксусъ.

1. Красной уксусъ пивной.

Возми ржанаго и яшнаго солоду по ровной части; замѣси изъ онаго на теплой водѣ тѣсто, которое потомъ разложа въ корчаги поставь въ жаркую печь на ночь. По утру вынувъ изъ печи разведи въ спустникѣ горячею водою, и покрывъ хорошенько оставь такъ стоять на цѣлыя сутки; потомъ уже спусти то сусло, и выливъ въ другую кадку заквась пивными дрождями, и какъ оно съ ними соймется и закиснетъ, то слей въ боченокъ, и положи въ него пригоршни двои сушеной малины и горсть гороху; наконецъ закупоря боченокъ крѣпко поставь въ теплое мѣсто, чтобы закисъ совершенно.

2. Бѣлой уксусъ.

Наполни дубовой боченокъ виннымъ отгономъ или послѣдомъ, и положи въ него ломоть ржанаго хлѣба намазаннаго медомъ, и небольшое количество гороха. Боченокъ сей поставь закупоря крѣпко въ теплое мѣсто подлѣ печи; и наблюдай прилѣжно, чтобы его никто не трогалъ и не приводилъ въ движенїе, и тѣмъ не мѣшалъ закисанїю. Чрезъ нѣсколько времени сей отгонъ закиснетъ, обратится въ изрядной уксусъ, и произведетъ въ себѣ гнѣздо, или такъ называемую уксусную *матку*, которая какъ скоро сдѣлается, то и пойдетъ уже уксусъ на всегда безперерывно; ибо при всякомъ выниманїи на расходъ нужно только дополнять, боченокъ опять отгономъ или ракою, или окрѣплымъ медомъ, или окислымъ виноградным виномъ.

3. Винной уксусъ.

Возми виннаго погону, которой остается отъ двоенїя водокъ; наливъ его въ кубъ перегони самымъ тихимъ теченїемъ чтобъ оный не пахъ пригарью. Потомъ естьли погону сего будетъ мѣрою три ведра, то возми на сїю пропорцїю двѣ горсти грешневыхъ крупъ, которыя свари въ водѣ густо; положи въ нихъ два фунта свѣжихъ пивныхъ дрождей, и бутылку изъ свѣжей малины морсу.

Естьли же будетъ въ свѣжей малинѣ недостатокъ, то положи вмѣсто оной трои пригоршни сухой; перемѣшай все то вмѣстѣ, положи въ боченокъ, налей означеннымъ погономѣ, и перемѣшавъ гораздо поставь въ тепломъ мѣстѣ; изъ чего черезъ четыре мѣсяца получишь преизрядной крѣпкой уксусъ.

4. Ренской уксусъ.

Ренской уксусъ есть ничто иное, какъ испортившееся и кислое, или лишившееся своей теплоты и спирта виноградное вино, употребляемое въ домоводствѣ при столахъ и на кухнѣ. Для составленїя онаго не должно брать вино совсѣмъ испортившееся; ибо изъ него хорошей уксусъ составиться не можетъ; а годно къ тому такое, которое хотя вкусъ свой и потеряло, но не совсѣмъ еще выстоялось и не совершенно всѣхъ силъ своихъ лишилось. Дѣлается онъ также и изъ виноградныхъ дрождей; однако самой хорошей должно дѣлать изъ добраго вина, которое не совсѣмъ еще испортилось. Всѣ такїя вещи, которыя не приводятъ вино въ скоропостижную гнилость, а производятъ въ немъ полезную ферментацїю, могутъ обратить его въ уксусъ. Но наиудобнѣйшимъ средствомъ къ превращенїю его въ оной почитается смѣшенїе его съ готовымъ уже уксусомъ, чрезъ что обращается вино въ уксусъ въ короткое время. Сливаются также изъ бочекъ и подонки, то есть: когда уже вина остается въ нихъ мало, въ стекляныя бутылки, и ставятся лѣтомъ на солнцѣ, а зимою въ теплое мѣсто подлѣ печи. Когда же оно тамъ закиснетъ, тогда отливается нѣсколько вонъ, и подливается вмѣсто того виноградное вино, отъ чего сдѣлается онъ еще кислѣе. Слитой же уксусъ переваривается потомъ въ котлѣ, и сливается въ особливыя сосуды, отъ чего будетъ онъ кисель и хорошь. Естьли же не переваривать, то онъ испортится, сдѣлается невкуснымъ, дурнымъ и обратится въ воду.

Ежели кому вздумается получить скоро ренской уксусъ, то наливъ боченокъ виноградным виномъ, положить въ него кислаго ржанаго тѣста, посоливъ оное и смѣшавъ нѣсколько съ перцомъ; или накласть кореньями хрѣну, крыжовнику, или смородины, или сливъ и терну, или грушь, и оставить въ боченкѣ втулку не закрытую; отъ чего вино окиснетъ, и будетъ хорошей уксусъ.

Нѣкоторые домоводцы берутъ кислыя полевыя вишни, несозрѣлыя виноградныя ягоды, недозрѣлыя дубовыя жолуди и лѣсныя яблоки; высушиваютъ ихъ до суха, и толкутъ въ каменной

иготи; а потомъ подливъ къ тому крѣпкаго ренскаго уксуса, составляютъ изъ того нѣкоторой родъ тѣста, и надѣлавъ изъ него лепешечки, высушиваютъ оныя съ хорошимъ присмотромъ на солнцѣ; и когда имъ понадобится ренской уксусъ, то размачиваютъ сїи лепешечки въ виноградномъ винѣ.

Другїе напротивъ того составляютъ тѣсто изъ ржаной муки и крѣпкаго ренскаго уксуса; запекаютъ оное въ печи; а потомъ хлѣбцы сїи размачиваютъ опять въ крѣпкомъ ренскомъ уксусѣ; запекаютъ вторично; а послѣ того дѣлаютъ то же и въ третей разъ; а на конецъ кладутъ то въ двуведерной боченокъ, наполненной виноградымъ виномъ, и оное тѣмъ заквашиваютъ, которое и обращается скоро въ уксусъ.

Можно прекрасной ренской уксусъ дѣлать и такимъ образомъ, естьли на изюмныя вѣточки, или такъ называемыя гребни, съ которыхъ ягоды всѣ обобраны, налить водою, и оной дать закиснуть. Таковой уксусъ имѣетъ всѣ качества и свойства виноградаго уксуса; а естьли можно подбавить къ тому и нѣсколько стараго испортившагося изюма, которой и безъ того бросить бы надлежало, то будетъ онъ несравненно лучше.

5. Уксусъ изъ дождевой воды.

Сперва возми два лота толченаго виннаго камня, которой послѣ намочивъ самымъ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, поставь на двои сутки къ мѣсту. Потомъ изъ онаго камня сдѣлавъ шарики, опусти оные въ штофъ самаго крѣпкаго виннаго уксуса; а послѣ возми листъ почтовой бумаги, или лоскутокъ тонкой холстины; и исщипавъ оную въ мѣлкїе лепесточки, положи въ оной же уксусъ, отъ чего сдѣлается лагеръ; ибо оная бумага или холстина очень сильно вбираетъ въ себя кислыя частицы. А когда понадобится уксусъ, тогда сливъ онаго изъ того судна, доливай оной дождевою водою; то уксусъ всегда будетъ крѣпокъ и никогда не переведется.

6. Дорожной уксусъ.

Возми упомянутые изъ виннаго камня сдѣланные катышки, которые обмакивай въ самой крѣпкой ренской уксусъ, а потомъ оныя высушивай; и сїе повторяй нѣсколько разъ; а послѣ положи оные къ мѣсту. Когда во время дороги понадобится уксусу, то возми стаканъ виноградаго вина, въ которое послѣ опусти оныхъ

шариковъ одинъ или больше, смотря по количеству вина; то изъ сего въ самое короткое время сдѣлается хорошей и чистой уксусъ.

7. Уксусъ для куренїя въ покояхъ.

Возми маерану, лавенделева цвѣту, шалфеи, мяты по десяти золотниковъ, руты двадцать золотниковъ; всѣ оныя травы очистя отъ стеблей положи въ чистой муравленой горшокъ; налей на нихъ полтора штофа самаго остраго ренскаго уксуса, и покрывъ горшокъ крышкою, обмажь тѣстомъ и поставь въ печь въ вольной духъ, гдѣ и оставь прѣть до сутокъ. Потомъ вынувъ изъ печи выжми травы какъ можно крѣпче. Наконецъ разведи на томъ же уксусѣ пять золотниковъ канфоры и влей въ оной. Въ оставшїя же выжимки травъ налей пол-штофа пивнаго уксуса и прибавя десять золотниковъ канфоры, поставь замазавши горшокъ въ вольную печь на сутки; потомъ выжми и употребляй сей уксусъ на куренїе въ покояхъ, поливая онымъ на горячей кирпичь.

8. Уксусъ изъ березовицы.

Вари тридцать шесть кружекъ березоваго соку въ котлѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ треть онаго укипитъ. Въ остальные двадцать четыре кружки положи шесть фунтовъ меду, поджаря его напередъ на сковородкѣ, чтобъ онъ покраснѣлъ, и вари еще нѣсколько времени. Послѣ того влей все сїе въ винной боченокъ, приложа туда фунтъ изюмныхъ стебельковъ и три лота виннаго камня, и дай остыть не затыкая втулки. Потомъ когда жидкость сїя простынетъ, то закупоря втулку крѣпко поставь на такое мѣсто, которое бы было освѣщаемо солнцемъ, и дай стоять три мѣсяца, попрошествїи сего времени слей чистой уксусъ, выкинь вонъ изюмныя стебельки и осѣвшую на днѣ гущу, и выполоскавши боченокъ горячимъ крѣпкимъ уксусомъ влей слитой уксусъ опять въ оной, и поставь опять на солнцѣ. Недѣли черезъ четыре уксусъ сей будетъ готовъ для употребленїя.

9. Уксусъ на скорую руку.

Набери зеренъ изъ свѣжаго винограда; высуши оные съ легка,

и потомъ мочи въ крѣпкомъ ренскомъ уксусѣ по больше, дабы они гораздо поразбухли; послѣ чего высуши ихъ въ теплѣ скоропостижно и сохраняй для употребленїя. Зерны сїи въ состоянїи виноградное вино, пиво, или сокъ нажатой изъ овощей, претворять въ уксусъ въ самое короткое время; и нужно только положить въ наполненную виномъ большую рюмку отъ десяти до двенадцати зеренъ, то черезъ нѣсколько часовъ уксусъ и поспѣетъ. — Гороховыя зерны производятъ нѣкоторымъ образомъ также сїе дѣйствїе; но уксусъ бываетъ отъ нихъ дуренъ и промзглой. Когда же вышепомянутыя виноградныя зерны истолочь, то уксусъ можетъ еще сдѣлаться нѣсколько скорѣе; но будетъ мутенъ и не таковъ чистъ, какъ въ случаѣ употребленїя цѣльныхъ.

10. Медовой уксусъ.

Медовой уксусъ дѣлается разными манерами, равно какъ и не изъ одинакихъ вещей; какъ то можно будетъ усмотрѣть изъ нижеслѣдующаго:

Употребляется къ тому такъ называемая *медовая вода*, получаемая во время выниманїя изъ ульевъ меда и перепусканїя онаго, равно какъ при битьѣ воску, или простѣе сказать, *обмывки*; или та вода, которою вымывается бывшая съ медомъ посуда, и въ которую также кладутъ оставшїяся при перепусканїи меда вощины, также и оставшїйся отъ битья воску соръ, дабы извлечь какъ изъ вощинъ, такъ и изъ сей смѣси оставшуюся въ нихъ сладость. Сїя обмывочная вода, смотря по тому, довольно ли она сладка, уваривается на огнѣ до половины, и потомъ заквашивается и обращается въ уксусъ. Сей медовой уксусъ съ молоду, и покуда еще свѣжъ, имѣетъ вкусъ отзывающейся медомъ; но сей вкусъ мало по малу пропадаетъ; и чемъ онъ старѣе будетъ становиться, тѣмъ меньше будетъ въ немъ медоваго вкуса.

Можно также употреблять къ тому пѣну, которая снимается при перечищанїи патоки и при варенїи питейныхъ медовъ. Къ сей пѣнѣ подливается вода, и по размѣшанїи гораздо опять на огнѣ опять уваривается, а потомъ процѣживается сквозь тряпицы во фляги, въ которыя подбавляется немного ренскаго уксусу, и по закупоренїи поставляется на три мѣсяца въ теплое мѣсто; чрезъ что и составится изъ того кислая жидкость, которую совершенно вмѣсто ренскаго уксуса употреблять можно.

Получается весьма прїятной уксусъ чрезъ то, ежели варить

одну часть меду съ пятью такими же частями чистой воды, и во время варенїя прилѣжно снимать пѣну, дабы отваръ сей былъ чистъ и колеромъ походилъ на вареной медъ. Послѣ сего берется полфунта виннаго камня и одинъ золотникъ перцу, по растолченїи котораго въ порошокъ всыпается туда же, и варится опять до тѣхъ поръ, покуда разойдется весь винной камень; потомъ сливается сїе въ боченокъ, которой, естьли востребуетъ надобность, можно дополнить нѣсколько теплою водою, а потомъ положить ложку хорошихъ дрождей, или кусокъ ржанаго хлѣба, или кислаго тѣста, и поставя въ теплое мѣсто дать киснуть и бродить; когда же оно перебродитъ, тогда закупоривается и поставляется въ погребъ. По прошествїи двухъ недѣль сцѣживается изъ боченка нѣкоторое количество, а вмѣсто того столько же подливается тепловатой воды, и дается стоять опять двѣ недѣли; а послѣ можно сцѣдить опять столько же, и такъ продолжать далѣе, подливая всякой разъ столько же тепловатой воды, сколько сцѣдится уксусу; чрезъ что и можно будетъ имѣть всегда хорошїй уксусъ.

11. Цвѣточной уксусъ.

Набери розъ, гвоздикъ, померанцоваго цвѣту, фїалки, васильковъ и разныхъ зеленыхъ травъ, и по положенїи въ штофъ налей уксусомъ столько, чтобъ уксусъ выше цвѣтовъ стоялъ на ладонь; послѣ чего штофъ завязывается крѣпко и становится на нѣсколько недѣль на солнцѣ.

12. Пряной уксусъ.

Возми мушкатныхъ орѣховъ, мушкатнаго цвѣта, гвоздики, длиннаго перца, калгану, корицы и кардамону по равному количеству; по всыпанїи оныхъ въ штофъ налей крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, и по закупоренїи судна поставь на солнцѣ.

Или: Высушить пол-фунта соли; и возми четыре мушкатныхъ орѣшка, и сколько въ нихъ вѣсу, столько же отвѣсь гвоздики, и въ половину противъ того инбирю и перцу. Мушкатные орѣшки, гвоздику и инбирь истолки крупно, а перецъ оставь цѣлымъ. Потомъ возми четверть фунта свѣжей или сушеной померанцовой корки, два лота крупно измолотой горчицы; двенадцать головокъ ешалоту, или мѣлкаго чесноку, которыя изрѣжь мѣлко; восемь

лавровыхъ листковъ и нѣсколько тьмину. Все сїе всыпь въ глиняной муравленой узкогорлой кувшинъ и влей пять фунтовъ ренскаго уксусу, закупорь пробкою крѣпко и поставь на двѣ недѣли на печь или въ теплое мѣсто.

13. Травной уксусъ.

Для составленїя травнаго уксуса употребляется лавендель, розмаринной цвѣтъ, сухїя лимонныя и померанцовыя корки, базилика и мелисса. Всѣ сїи вещи опрыскиваются напередъ цитроннымъ или померанцовымъ масломъ, и подбавляется къ нимъ также нѣсколько корицы, длиннаго перца и мушкатнаго цвѣта. Потомъ наливается все сїе крѣпкимъ ренскимъ уѣсусомъ и становится на солнцѣ.

14. Уксусъ четыsubtitleехъ разбойниковъ.

Славной сей уксусъ получилъ названїе свое отъ того, что нѣкогда во время мороваго повѣтрїя, четыре разбойника ходили по всѣмъ домамъ, окрадывали оные и умерщвляли больныхъ, а уксусомъ симъ спасали себя отъ заразы. Прїуготовляется онъ слѣдующимъ образомъ. Берется по горсти рутныхъ и шалфейныхъ листьевъ, также мяты, полыни и лавенделя, и наливается на сїи травы двѣ мѣры, или четыре фунта хорошаго бѣлаго ренскаго уксуса, и въ покрытомъ плотно горшкѣ становится на четверы сутки въ теплое мѣсто; послѣ чего уксусъ сливается въ штофы, которые должны быть закупорены крѣпко; и въ каждой штофъ, содержащей въ себѣ одинъ фунтъ сего уксуса полагается полтора золотника канфары.

15. Уксусъ изъ яблокъ падалицъ.

Набравъ оныхъ изсѣчь сѣчками, коими рубятъ капусту, и послѣ выбить въ масляный станъ сокъ. Сей въ дубовомъ боченкѣ заквасить кислымъ тѣстомъ, отъ чего по переброженїи его и получится желтаго цвѣта преострый уксусъ, ни мало вкусомъ не уступающїй дѣлаемому изъ виноградныхъ винъ.

16. Розмаринной уксусъ.

Возми съ хорошую горсть чистаго розмариннаго цвѣту, которой всыпь послѣ въ чистую стклянку; потомъ положи туда шесть лотовъ вымытаго и опять высушеннаго изюму, три стручка перцу, одинъ золотникъ корицы, да малую частицу калгану, которыя послѣднїя вещи искроши мѣлко; а послѣ наливъ на всѣ оныя вещи немного хорошаго винотраднаго вина дополни самымъ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и поставь на солнцѣ; между тѣмъ по часту побалтывай, то и сдѣлается преизрядной уксусъ.

17. Розовой уксусъ.

Возми красныхъ розовыхъ шишечекъ, и выбравъ изъ нихъ желтину и бѣлые листочки, высуши; потомъ всыпавъ оныя въ стекляной сосудъ, положи въ нихъ немного стручковаго перцу, одинъ мушкатной орѣхъ, кусочикъ корицы, и нѣсколько гвоздичекъ. Потомъ на всѣ оныя вещи наливъ самаго крѣпкаго ренскаго уксусу заткни какъ можно крѣпче и поставь на солнцѣ.

Или: Возми два лота свѣжихъ сушеныхъ розовыхъ цвѣточныхъ листовъ и пол-фунта крѣпкаго уксуса; и наливъ онымъ сей цвѣтъ въ стекляномъ узкогорломъ суднѣ, и закупоривъ крѣпко поставь недѣли на двѣ или на три на солнцѣ, а потомъ процѣди и выжми.

18. Лимонной уксусъ.

Срѣжь напередъ съ лимоновъ верхнюю желтую корку, а потомъ очисти такимъ же образомъ и бѣлое всего внутренняго тѣла; послѣ чего разрѣжь внутреннее тѣло на нѣсколько штукъ, выбери всѣ зерны, и поклади кусочки изрѣзаннаго тѣла вмѣстѣ съ верхнею желтою коркою въ бутылку, или въ штофъ, налей ренскимъ уксусомъ, закупорь колико можно крѣпче и поставь на нѣсколько времени на солнцѣ.

19. Жесминной уксусъ.

Четверть фунта жесминнаго цвѣта кладется въ двѣ кружки хорошаго ренскаго уксуса, влитаго въ крѣпкой штофъ, и по

закупоренїи онаго на крѣпко поставляется недѣли на три или на четыре на солнцѣ; послѣ чего процѣживается сквозь сито, и сохраняется для употребленїя.

20. Бузинной уксусъ.

Взять ренскаго уксуса, положить въ него бузинныхъ цвѣтовъ, и дать стоять до тѣхъ поръ, покуда приметъ онъ въ себя ихъ запахъ и получитъ желтой колеръ. Естьли же налить сей уксусъ на бузинной сокъ или ягоды, то получитъ онъ прекрасной пурпуровой колеръ.

21. Гвоздичной уксусъ.

Сперва нарви самыхъ красныхъ гвоздичныхъ цвѣтовъ; и послѣ высушивъ оныя всыпь въ стекляной сосуд и положа въ него нѣсколько гвоздики и корицы налей на всѣ оныя вещи самаго крѣпкаго ренскаго уксуса и поставь на солнцѣ.

Примѣч: Такимъ образомъ можно дѣлать многїя роды уксусовъ изъ разныхъ фруктовъ и цвѣтовъ. Но коренья травы, цвѣты, и проч. должно прежде налитїя на нихъ уксусу гораздо высушить; впрочемъ они испортятся и уксусъ заплѣснѣвѣетъ.

22. Вишневой уксусъ.

Возми по произволенїю свѣжихъ вишенъ, положи оныя зъ какое нибудь судно, а лучше всего въ муравленое; поставь въ такое мѣсто, гдѣ бы онѣ немного послежались, и потомъ выложа ихъ въ сулею налей на оныя отварной чистой воды, и поставь на печь или въ теплое мѣсто; запусти для заквашиванїя изъ квашни тѣста, или клюквы, также нѣсколько гороху.

23. Цвѣтныя уксусы.

Голуб. Сперва растирается одинъ лотъ кубовой краски, или крутика, колико можно въ самой мѣлчайшей порошокъ; потомъ

всыпается оной въ стекляное судно, и мало по малу наливается на оной восемь лотовъ самаго крѣпкаго купороснаго масла, и трется гораздо стеклянымъ пестикомъ, а потомъ покрытое оставляется стоять цѣлые сутки спокойно. Потомъ подливается къ тому мало по малу три фунта чистой воды; но такъ чтобы влить сперьва не болѣе осмой доли оной и перемѣшать хорошенько. Послѣ того дается сей смѣси стоять нѣсколько времени спокойно, и отстоявшееся сливается въ другое чистое стекляное судно. Оставшаяся же гуща перетирается потомъ съ количествомъ свѣжей воды, и сливается, покуда на конецъ вся гуща мало по малу въ опредѣленномъ количествѣ воды совсѣмъ разойдется. Сею кубовою тинктурою можно бѣлому ренскому уксусу придавать наипрекраснѣйшій голубой колеръ.

Синей. Ежели въ сію кубовую тинктуру накапать довольное количество чистаго и довольно крѣпкаго поташнаго раствора, или щелоку, дабы произошло только малое кипѣніе, и поташъ преодолѣлъ бы оную; нежели дать смѣси сей постоять спокойно сутки, то опадетъ на дно синяя гуща. Естьли изъ сей гущи сцѣдить сквозь пропускную бумагу всю жидкость, и налить на нее ренскаго уксуса, то оная въ немъ совершенно разойдется, и уксусъ получитъ отъ того прекрасной синей колеръ.

Красной. Естьли надобно, чтобъ уксусъ былъ краснаго цвѣта, то налей крѣпкаго ренскаго уксуса на ржаной цвѣтъ.

Лазоревой. Положи на оловянное блюдо цвѣтовъ васильковъ, налей на нихъ разогрѣтаго ренскаго уксусу, и накрывъ другимъ блюдомъ поставь къ мѣсту на одни сутки; потомъ поставь оное на угольной жаръ, чтобы блюдо только разогрѣлось; а послѣ выжми тотъ уксусъ сквозь чистое полотенцо.

Нужныя замѣчанїя для погребщиковъ.

1. О погребахъ вообще.

Не всякое мѣсто, и не каждая страна дозволяетъ построенїе таковаго прохладительнаго мѣста, каковъ долженъ быть погребъ во всемъ своемъ настоящемъ совершенствѣ. Тамъ, гдѣ подходитъ земляная вода, былъ бы погребъ хотя и прохладенъ, но съ другой стороны сопряженъ съ великимъ недостаткомъ и неудобствомъ. Натекающую воду надобно вычерпывать, или выливать насосами; а при всей таковой неудобности и часто повторяемыхъ работахъ онъ съ лишкомъ еще сыръ и чрезвычайно низокъ. Естлижъ напротивъ того погребъ лежитъ надъ мѣру высоко, и съ лишкомъ много подверженъ лучамъ солнца со стороны полуденной и западной, то желаемая въ немъ прохладность чрезъ то уменьшается, и самое то, чего стараются убѣжать, служитъ къ величайшему вреду. Таковой погребъ бываетъ зимою съ лишкомъ холоденъ, а лѣтомъ съ лишкомъ теплъ. Естьли же лежитъ онъ безмѣрно глубоко, и хотя бы отъ подземельной воды и не было никакого опасенїя; то случается часто, что воздухъ имѣетъ въ немъ уже съ лишкомъ мало движенїя; слѣдовательно въ таковыхъ погребахъ всѣ полагаемыя на сохраненїе вещи и посуда подвержены плѣсѣни и сотлѣванїю. Естьли же въ погребѣ уже чрезъ мѣру много проходнаго воздуха, то наружной воздухъ приходитъ уже съ погребнымъ въ равновѣсїе скорѣе нежели должно; и отъ того бываютъ точно такїя же послѣдствїя, какъ и на поверхности погреба.

Тамъ, гдѣ существо и положенїе мѣста не дозволяетъ яму для погреба капать на довольную глубину, должно уже помышлять о другихъ вспомогательныхъ средствахъ. Сїе случается наиболѣе въ мѣстахъ, имѣющихъ низменное и плоское положенїе, или лежащихъ въ близости подлѣ рѣкъ. И какъ въ таковыхъ мѣстахъ не можно погреба и на половину дѣлать внутри столь высокимъ, какъ должно; то надлежитъ уже стѣны его выводить нѣсколько футовъ сверхъ поверхности земной; да и самой сводъ дѣлая наружѣ, засыпать потомъ землею и выравнивать землею же. Инако же можно и весь погребъ совсѣмъ его сводомъ дѣлать по верхъ земли, и потомъ обсыпать и обить его съ боковъ и съ верху столько глиною и землею, чтобъ онъ былъ какъ будто бы на горѣ. Въ такомъ случаѣ, естьли глина положена будетъ толщиною въ аршинъ, а на нее положится столько же земли, а сїя покроется потомъ дерномъ; то не можно никакъ опасаться, чтобъ онъ не

довольно въ лѣтнее время былъ холоденъ. Входы въ него стараться дѣлать со стороны сѣверной; а ежели по необходимости принуждено будетъ сдѣлать оные съ другой теплѣйшей стороны, то передъ дверьми дѣлать уже длинные выходы, и въ нихъ не только двойныя или тройныя двери, но самыя переднїя укрывать еще соломенными щитами.

Что касается до обыкновенныхъ погребовъ, дѣлаемыхъ изъ кирпичей со сводами, и назначиваемыхъ для содержанїя виноградныхъ винъ; то должны они быть дѣланы въ землѣ, и быть глубоки, холодны, сухи, положенїе свое имѣть къ сѣверной сторонѣ, и удалены быть отъ всякой дурной вони, какъ на пр: происходящей отъ лошадиныхъ и скотскихъ конюшенъ и хлевовъ, отъ нужниковъ навозныхъ ямъ, и прочаго тому подобнаго. Полъ въ погребѣ потребно усыпать пескомъ, или по крайней мѣрѣ хорошею сухою землею; а и того еще лучше выстилать плитою, или на ребро кирпичемъ желѣзнякомъ. Не содержать въ погребѣ никакихъ такихъ вещей, которыя имѣютъ непрїятной запахъ, на пр: сыровъ, чесноку, постныхъ маслъ, капусты, кожь, и пр. Ибо отъ того вины, а особливо новыя весьма скоро портятся. Въ лѣтнее время надобно погреба сохранять отъ того, чтобы не сїяло въ нихъ солнцѣ; а въ зимнее, чтобы не входило въ нихъ излишней стужи. Ширинѣ погреба потребно быть такой, чтобы по срединѣ оставался довольно просторной проходъ, естьли по обѣимъ сторонамъ поставить бочки концами къ стѣнѣ, и не допуская ихъ до стѣны на поларшина, дабы можно было и позади бочекъ ходить, и оныя со свѣчею осматривать и очищать.

Потребныя окошки, или отдушины должны снабжены быть крѣпкими желѣзными рѣшетками, и одинакими или двойными ставнями; съ наружи потребно имъ быть возвышеннымъ отъ земли на поларшина, дабы въ большїе дожди и паводки не могла втекать въ нихъ вода.

Вновь построенной погребъ надлежитъ прежде поставленїя въ него напитковъ по чаще отворять; а при томъ гораздо выкуривать розмариномъ и можжевельникомъ, также благовонными травами или какими нибудь другими куревами.

Въ лѣтнее время должно всѣ отверстїя сохранять отъ солнечнаго сїянїя; а особливо не допускать до того, чтобы могла сверкать въ погребѣ молнїя; ибо громъ и молнїя причиняютъ винамъ и пивамъ великой вредъ, и перемѣняютъ въ нихъ вкусъ и колеръ. И для того потребныя окошки и отдушины надлежитъ по чаще обкладывать свѣжимъ зеленымъ дерномъ, и оной временно поливать. Въ зимнее время для недопущенїя въ погреба жестокой стужи, надлежитъ двери, окна и ставни укрывать соломенными щитами; двери же при вхаживанїи въ погребъ не оставлять

стоящими на встижь, но затворять скорѣе. Кромѣ сего, для сохраненїя погребовъ отъ стужи, есть обыкновенїе вставливать въ окна погребныя тонкїя льдины, и по затыканїи всѣхъ скважинъ и диръ снѣгомъ, уливать водою и замораживать.

Дабы въ погребѣ было всегда сухо, и находящїяся въ немъ вещи не пахли затхломъ, то при строенїи онаго надлежитъ паче всего наблюдать то, чтобы стѣны и своды дѣланы были изъ сухаго кирпича и смазываемы хорошею и вязкою известью. Въ погребѣ будетъ всегда сухой воздухъ, ежели внутри онаго, или въ самой стѣнѣ, или подлѣ оной проведена будетъ изъ кирпичей труба, имѣющая въ поперешникѣ вершка два или три, отъ самаго низу и сквозь сводъ до самаго верха. Внизу можетъ она быть отверзстою, а въ верху входить въ какую нибудь печную трубу; а ежели таковой въ близости быть не случится, то выходить вонъ сама собою. Отъ таковой трубы получается та сугубая выгода, что не только погребъ очищается отъ сыраго и затхлаго воздуха; но и самому исхожденїю изъ трубы печной дыма дѣлается чрезъ то споспѣшествованїе. Естьли же воздухъ въ погребѣ, снабденномъ таковою трубою, сдѣлался бы сълишкомъ сухъ, то можно нижнее отверстїе трубы заткнуть или совсѣмъ, или отъ части.

Наконецъ замѣчается и то, что ежели въ зимнее время въ погребѣ должно будетъ что нибудь работать, то надлежитъ беречься вносить въ него жаровни, или котлы съ угольями; ибо чадъ и духъ отъ оныхъ тотчасъ ляжетъ на вино, и оное повредить можетъ.

На четыре ряда бочекъ долженъ погребъ имѣть пространства четыре сажени съ половиною; на три ряда бочекъ десять аршинъ; на два ряда восемь аршинъ, а на одинъ рядъ около двухъ саженъ. Окна и прочїя отверстїя зимою въ теплую погоду и во время западнаго или сѣвернаго вѣтра отворять; во время же полуденнаго вѣтра затворять и закрывать плотно.

Ежели въ погребѣ стѣны мокнутъ, то весною и осенью во время сухихъ вѣтровъ, какъ захолодаетъ, подъ вечеръ отворять, и окна раскрывать; а къ утру опять затворять. Вообще погребъ должно содержать въ великой чистотѣ; стѣны и своды въ нихъ обметать и вытирать; бочки и всѣ приборы также очищать и вытирать; а также и полъ выметать всегда прилѣжно.

2. О ледникахъ.

Ледъ въ ледники возить за лучшее почитается въ самые жестокїе морозы, дабы онъ во время воженїя могъ отъ мороза

обсыхать и не попадалъ бы въ ледникъ мокрой.

Наилучшимъ и удобнѣйшимъ для набивки ледниковъ почитается ледъ сдѣлавшїйся на стоячихъ водахъ, нежели на текущихъ; по чему ежели есть гдѣ близко озера и пруды, то лучше колоть ледъ на нихъ, нежели на рѣкахъ.

Для дѣланїя ледниковъ, не всякое мѣсто удобно, ежели есть въ землѣ водяныя жилы, или будетъ опасенїе, что въ яму можетъ весною подходить вода, то такое мѣсто совсѣмъ негодится; развѣ для ската воды сдѣлана будетъ труба. Но извѣстно также и то, что такїя трубы и стоки дѣлать можно не вездѣ; или хотя индѣ и можно но съ великимъ затрудненїемъ. Подъ ледники выбираются мѣста, лежащїя наиболѣе на востокъ и противъ сѣвера, дабы полуденной жаръ не могъ дѣйствовать на оныя. Ежели гдѣ сего выбора сдѣлать не можно, а принуждено дѣлать тамъ, гдѣ позволитъ мѣсто, то по крайней мѣрѣ яму копать не съ лишкомъ глубоко; а лучше то мѣсто возвысить насыпью на подобїе горы, стараясь между тѣмъ сколько возможно убѣгать полуденнаго солнца.

Ледники дѣлаются или деревянные, или каменные или кирпичные.

Деревянной ледникъ хотя длится и не такъ долго, какъ каменной; но гдѣ болѣе лѣса, нежели камней, то каменья и не уважаются; ибо примѣчено, что ледъ въ деревянныхъ ледникахъ лежитъ еще долѣе, нежели въ каменныхъ, что приписывается потѣнїю камней. Естьли срубъ, опущенной въ землю, сдѣланъ будетъ изъ хорошаго дубоваго лѣса, то можетъ онъ прослужить цѣлой вѣкъ человѣческой, а особливо въ землѣ глинистой.

Въ другихъ мѣстахъ, гдѣ болѣе камней, нежели лѣса, тутъ выкладываются ямы камнемъ, какой бы онъ ни былъ, известковой ли, или дикой. Легко можно всякому заключить, что при семъ строенїи не употребляется ни известь, ни глина; но каменья искуснымъ каменьщикомъ прилаживаются между собою весьма плотно, и кладутся съ мохомъ.

Что же касается до кирпичей, то нынѣ мы отъ погрѣшности своей дѣлаемъ ихъ такъ худо, что они съ нуждою и на строенїе домовъ годятся; большая же часть ихъ не могутъ переносить никакой сырости, и расщепливаются на подобїе слоенаго тѣста. Однако бываютъ иногда и очень хорошїе и прочные кирпичи. Естьли необходимость принуждаетъ выкладывать ямы кирпичемъ, по недостатку другихъ матерїаловъ; то по крайней мѣрѣ надлежитъ напередъ кирпичи для пробы класть въ воду, и смотрѣть, уцѣлѣютъ ли они отъ оной, и долго ли пролежатъ цѣлыми. Въ нужномъ же случаѣ для приданїя имъ болѣе твердости можно обжигать ихъ два раза.

Яму за лучшее почитается копать четвероугольную и въ верху широкую; а чемъ глубже, тѣмъ уже; такъ чтобъ она имѣла фигуру воронки. Ежели земля глинистая и крѣпкая, и стѣны не будутъ обваливаться, то гораздо меньше работы; а естьли она рыхлая и песчаная, то должно помощїю лѣса и распоровъ оныя при копанїи поддерживать. Ежели ямѣ потребно быть выкладенной камнемъ, то надобно ее копать просторнѣе; дабы каменныя стѣны могли въ ней умѣститься, и не стѣснили бы оной.

Не должно никогда думать, чтобъ отъ разностей ледниковъ зависѣло то, что ледъ въ лѣтнее время лежитъ въ оныхъ не довольно долго; а главное дѣло состоитъ единственно въ томъ, чтобы стараться отъ льда какъ можно удалить теплой воздухъ. Для достиженїя до сего намѣренїя было бы безразсудно строить надъ таковою ямою погребицу, или анбаръ, и покрывать оной черепицею, гонтомъ, или тесомъ. А ежели хотѣть, чтобы ледъ лежалъ долго, то лучше вмѣсто того насыпать надъ льдяною ямою бугоръ изъ глины, или изъ земли, сверхъ сдѣланнаго надъ нею каменнаго свода, или деревяннаго обруба.

Входы въ таковыя льдяныя ямы дѣлать со стороны сѣверной, и передъ дверьми придѣлывать еще пристѣнки, или нѣкоторой родъ выхода, запираемаго другими дверями. Сїе произведеть ту пользу, что теплой воздухъ не такъ удобно будетъ до льда добираться; а при томъ и темнота сего выхода не допуститъ влѣтать въ яму мухамъ. А еще того лучше, ежели въ самой ледникъ будетъ сдѣлано вмѣсто дверей на потолокѣ творило[7].

Ледники, дѣлаемые по верхъ земли съ двойными стѣнами, часто бываютъ лучше, нежели дѣлаемые въ землѣ; также и входы въ нихъ лучше дѣлать съ верху, нежели со стороны. Что же касается до промежутковъ между обѣихъ стѣнъ, то набивать ихъ должно какъ можно плотнѣе глиною или землею; ибо чемъ крѣпче набьется тутъ земля, тѣмъ меньше будетъ пропускать сквозь себя теплоту воздуха. Для самаго же того весьма нужно и потолокъ надъ льдомъ дѣлать изъ бревенъ, и убивъ глиною насыпать земли по крайней мѣрѣ на пол-аршина или болѣе толщиною.

Полы въ ледникахъ хотя дѣлаются не вездѣ, и во многихъ мѣстахъ ледъ кладется на голую землю; но всегда лучше дѣлать полъ изъ бревенъ, или толстыхъ половицъ; однако не съ лишкомъ плотной, но такъ чтобы не могла просовываться насквозь пола нога. И сїе для того, чтобы тѣмъ удобнѣе могла стекать въ нихъ вода, происходящая отъ таянїя льду.

При наполненїи ледника льдомъ мѣшается съ нимъ вмѣстѣ и снѣгъ. Сей должно употреблять не мягкой, а жесткой, и когда оной отъ пригрѣванїя солнечнаго начнетъ дѣлаться зернистымъ и

становиться какъ градъ. Сей снѣгъ и навоженной ледъ сохраняется въ сухомъ и тѣнистомъ мѣстѣ до того времени, покуда поспѣетъ бочка съ полпивомъ или пивомъ для зарыванїя въ ледъ.

Верхнюю творильную дверь надлежитъ въ каждую недѣлю раза по три или болѣе открывать и въ ледникъ пускать свѣжей воздухъ; и сїе дѣлать по утрамъ часа до девятаго или до десятаго, то есть, покуда воздухъ еще холодноватъ.

3. Пріуготовлять для виноградного вина бочки.

Влей въ бочку хорошей двойной водки, и зажги; а послѣ наполни оную виноградным виномъ; то оное отъ того будетъ весьма вкусно, и долго не испортится.

4. О вымыванїи и выпариванїи новыхъ бочекъ.

Послѣ того, какъ обручи на бочку будутъ переколочены и укрѣплены, выполаскиваютъ ихъ прилѣжно горячею, водою, и даютъ съ оною стоять сутки; потомъ воду выливаютъ; льютъ въ бочку холодной воды, и заткнувши катаютъ; наконецъ выливъ и сїю воду, перевертываютъ бочку втулкою внизъ, чтобъ оная обсохла.

Или: Сбери лѣтомъ орѣховаго листу, высуши оной на свободномъ воздухѣ въ чистомъ покоѣ, у котораго окна на сѣверъ или на западъ, и въ которой бы воздухъ входилъ не съ лишкомъ свободно. Во время сушенїя переворачивай листы трижды на день, чтобы не заплѣснѣвѣло; когда же высохнутъ, то положи ихъ въ чистую кадку, закрой оную кружкомъ чтобы пыль не нападала. Положа онаго листу въ мѣшокъ, которой бы вошелъ въ ту посуду, въ коей грѣется вода, и вари ее съ онымъ. Послѣ влей сей воды горячей въ бочки, полощи и переливай съ оною, чтобы всѣ уторы въ бочкѣ прохватило.

Или: Сперва надобно взять столько горстей негашеной извести сколько въ бочкѣ ведръ, и положа въ боченокъ налить кипяткомъ, и дать водѣ сей стоять въ ней три или четыре часа въ которое время ее раза три или четыре переворачивать; послѣ того вынуть изъ нее дно, и всю внутренность дочиста вычистить; а потомъ еще разъ выпарить горячею водою. По учиненїи сего дно вставить опять, и бочку налить свѣжею холодною водою, которую

оставить въ ней недѣли на три перемѣняя всегда свѣжею, чтобы не испортилась; послѣ чего можно уже безъ всякаго опасенїя класть въ нее вино или что угодно.

5. Объ обручахъ.

Для обручей на бочки и кадки употребляется дерево ясеневое, дубовое, орѣховое, липовое, березовое и ивовое. Ежели кто хочетъ, чтобъ они были прочны, то надобно рубить ихъ въ Генварѣ, или Февралѣ въ послѣднихъ числахъ; то есть, покуда не вступилъ еще въ деревья сокъ, и связывать въ большїя и малыя пуки. Кожу съ нихъ облупливать въ самое то же время; отъ чего они на кадкахъ и бочкахъ нѣсколько лѣтъ прослужить могутъ. На противъ же того, естьли оставить ихъ въ кожѣ, то они весьма скоро одрябнуть и изтрупорѣшатъ, и не такъ долго прослужатъ.

6. О допалниванїи бочекъ.

Стоящїя въ погребахъ вины, пива и прочїе напитки въ бочкахъ не рѣдко портятся отъ того, что мало по малу нечувствительно усыхаютъ, или сами собою въ бочкахъ убываютъ, отъ чего дѣлается въ суднѣ пустое мѣсто. Въ отвращенїе сего чрезвычайнаго для нихъ вреднаго обстоятельства, должно всѣ въ расходъ не употребляемыя бочки неотмѣнно допалнивать, чтобы онѣ были всегда полны. Дополниванїе сїе производится различнымъ образомъ: вразсужденїи вина, дополнивается оно виномъ же, хотя и самолучшимъ; или въ недостаткѣ онаго набирается сухихъ самыхъ лучшихъ и чистыхъ камней, извѣстныхъ подъ именемъ голышей, или хотя простыхъ дикихъ, но только не известковыхъ. Камней сихъ опускается въ бочку столько, чтобы вино наполнило опять всю бочку, и почти лилось бы вонъ. И тогда обтирается втулка и бочка чистою тряпицею, и опять закупоривается надлежащимъ образомъ. Допалнивать ихъ въ каждые двѣ недѣли три раза; но зимою и въ сырую погоду довольно будетъ и одного раза въ недѣлю; лѣтомъ же напротивъ того надобно дополнивать по два раза смотря по вину, горячее ли оно, и много ли высыхаетъ; или по погребу, на высокомъ ли онъ и сухомъ ли находится мѣстѣ. Вообще же потребно къ тому всякой годъ двѣ мѣры съ половиною. Напротивъ того пиво, а особливо поставленное въ прокъ, допалнивается съ начала, и покуда оно

выкидываетъ изъ себя дрожди, все свѣжимъ пивомъ, а потомъ чистою колодезною водою, и всегда дни черезъ два послѣ того, какъ налито въ бочку; наблюдая при томъ, чтобъ наполнять не слишкомъ много, и чтобы не полилось вонъ; также чтобъ и не слишкомъ пережидить, и тѣмъ чтобы не испортить.

7. О чищенїи бутылокъ.

Бутылки или штофы съ узкими горлами въ иностранныхъ государствахъ вычищаются мѣлкою дробью, которая всыпается въ нихъ съ небольшимъ количествомъ воды, и бутылка трясется и мѣшается кругомъ. А еще и того будетъ она чище, ежели положить туда нѣсколько клочковъ пропускной бумаги, чтобы они вмѣстѣ съ другою перевертѣвшись бока вытирали. Въ семъ случаѣ вычистится бутылка весьма чисто, хотя бы была съ масломъ, или инымъ чемъ жирнымъ.

Узелки на память

1. В дореволюционной России существовала такая система мер:

1 берковец =10 пудов = 163,8 кг
1 пуд = 40 фунтов = 16,38 кг
1 фунт = 32 лота = 96 золотников = 0,409 кг
1 лот = 12,8 г = 0,0128 кг
1 золотник = 96 долей = 4,26528 г
1 доля =1/96 золотника = 44,43 мг = 0,044 г
1 верста = 1067 м = 1,067 км
1 сажень = 2 м 13 см = 2,13356 м
1 аршин = 71,1 см = 0,711 м
1 локоть = 66,6 см = 0,666 м = 15 вершков
1 русский фут = 30 см = 0,3 м
1 четверть = 17,8 см = 0,178 м
1 вершок = 4,44 см = 0,044 м
1 дюйм = 2,54 см = 0,025 м
1 квадратная (кв.) верста = 250 000 кв. саженей = 1,1381 км^2
1 десятина = 2400 кв. саженям = 1,0925 га = 10925 м^2
1 кв. сажень = 4,55 кв. метра = 9 кв. аршинам
1 кв. аршин = 0,5 м^2
1 кв. вершок = 19,758 см^2
1 четверть = 209,9 кг
1 бочка = 40 ведер = 491,96 л
1 мера = 1,09 пуда = 17,87 кг
1 четверик = 26,2 л
1 ведро = 12,296 л
1 гарнц = 3,279 л = 1/8 четверика
1 штоф = 1,23 л
1 чарка = 0,123 л
1 бутылка = 0,61 л
1 литр = 1 куб. дц= 1000 куб. см
1 куб. сажень = 9,71 куб. м
1 куб. аршин = 0,359 куб. м
1 км = 468 саженям, 2 аршинам, 1,8 вершка
1 м = 1 аршин 6,5 вершка
1 га = 2197,8 кв. саженей
1 тонна = 62 пуда, 1 фунт, 10 золотников
1 кг= 2 фунта, 42 золотника, 40 долей

1 литр = 0,1 штофа

1 см = 0,225 вершка

1 унция, единица массы в системе английских мер = 16 драхмам = 437,5 грана = 28,35 г

В «николаевской золотой десятке» было чистого золота 7,7 г.

Площадь поверхности Луны всего в 1,7 раза больше территории Советского Союза.

Обсерватория Макдональда в 1969 году по отраженному лучу лазера уточнила расстояние от Земли до Луны: 373.787.265 + 4 метра.

Баррель — 159 литров.

2. Меры объема и веса

Ложка столовая (г)	Стакан граненый (г)		
Мука	25	Мука	130
Крупа манная	25	Крупа манная	160
Хлопья овсяные	12	Хлопья овсяные	76
Сахар	25	Сахар	160
Молоко	18	Молоко	200
Соль	30	Соль	220
Соки	18	Соки	200
Мед	30	Горох	185
Крахмал	30	Клюква	115
Уксус	15	Черника	180
Томатное пюре	20	Смородина	125
Масло растительное	17	Сметана	200
Молоко сгущенное	30	Изюм	150
Сода	25		

3. В чайной ложке содержится:

Масса в ложке с «верхом»

— 7—8 г крупы;

— 5 г воды, молока, уксуса, растительного масла;

— 10 г муки, сахарного песку соли, сметаны, соды.

4. В обычном тонком стакане, как правило, содержится

Масса в стакане до верхней кромки
— 250 г воды, молока, сметаны;
— 200 г сахарного песку, крахмала, манной крупы;
— 160 г муки;
— 220—230 г риса, гороха, пшена.

notes

Примечания

1

Репринт. Год переиздания не указан – прибл. 1991г (здесь и далее - прим. OCR)

2

Дуля ж. дерево и плод Pyrus communis его назыв. также грушей и кукишем

З

Коринка ж. коринфский изюм, мелкий и притом без зерен.

4

Кремортартар м. лат. винный камень

5

Оксофт мера жидких тел в разн. странах = от 10 до 18 ведер

6

Гипокрас (Hypokras, от Hippokrates) - общеупотребительное название ликеров домашнего приготовления.

7

Творило творило [творило] 1. ср. Ящик или яма для гашения извести. 2. ср. местн. 1) Лаз в подвал, погреб или в какое-л. иное место, находящееся ниже уровня пола, земли. 2) Дверца, прикрывающая такое отверстие.